



# Genuss

## MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Winter:



**DENNIS MAIER**  
Nachtschicht im Hotel Kempinski Gravenbruch



**CHRISTOPH RAINER**  
Zwei-Sterne-Silvester in der Genussakademie



**DANIEL SCHMITT**  
In vier Gängen zum Gourmet

Zwei-Sterne-Küche für zu Hause

# Matthias Schmidt

kommt in die Genussakademie



# Unser Leben, unser Schwung, unsere Frankfurter Sparkasse

„Man muss nicht immer das Rad neu erfinden, um mit Innovationen Erfolg zu haben. Manchmal genügt eine gute Idee und der richtige Finanzpartner, der mit anschiebt.“

Die Firmenkundenbetreuung  
der Frankfurter Sparkasse.  
Mit uns können Sie etwas bewegen.

 Frankfurter  
Sparkasse

1822

Wolfgang Momberger, Helge von Fugler | Unternehmer  
EBIKE ADVANCED TECHNOLOGIES GMBH | Kunde seit 2013

# Zeit für Genuss

Liebe Genießerinnen und Genießer,

während man drei Viertel des Jahres damit verbringt, hektisch all die guten Produkte zu verarbeiten, die uns die Natur geschenkt hat, ist der Winter auch in kulinarischer Hinsicht eine Zeit der Besinnung. Nicht nur, was die Planung großer Feste betrifft, sondern auch am Herd, wo nun ganz in Ruhe ein Highlight nach dem anderen auf den Teller kommt – mit und für die Familie, Freunde oder sogar Geschäftspartner, die man so viel besser kennen und schätzen lernt. Schade, wenn man nicht weiß, wie das mit der Kocherei geht. Gut, dass es dafür die Genussakademie gibt.

Wir haben uns natürlich Gedanken gemacht, was unsere Gäste gern auf den Gabentisch ihrer Lieben legen könnten. Zum Beispiel ein aufregendes Wochenende, an dem man das **Kochen von Null auf Hundert** erlernen kann. Falls Sie selbst keine Lust mehr haben, sich vom Beschenkten schlecht bekochen zu lassen. Oder die **Nachtschicht** mit dem frisch gekürten Sternekokch **Dennis Maier** im Kempinski Gravenbruch für alle, die zum „normalen“ Kochen noch eine Prise Action suchen. Wer eine Espressomaschine geschenkt bekommt, freut sich bestimmt über den brandneuen **Latte-Art-Kurs**, und wer eine **Kenwood Cooking-Chef** unter dem Baum vorfindet, muss nicht an der Technik verzweifeln, sondern bekommt bei uns gezeigt, wie das geniale Ding funktioniert.

Doch dieses Heft weist nicht nur bei den Kochkursen weit über Weihnachten hinaus. So haben wir mit **Matthias Schmidt** über seine Zukunft gesprochen (natürlich nicht, ohne auch zwei Kochkurstermine mit ihm zu vereinbaren ... endlich!), **Dennis Maier und Sebastian Reiff** im Kempinski Gravenbruch persönlich besucht und ins kulinarische Kreuzverhör genommen, in der **Bachgau Destille** absolute Ausnahmebrände verkostet und unseren Partner **Schott-Zwiesel** ausführlich porträtiert. Die Genussreise nach Valencia ist zwar pickepackeausgebucht, dafür bieten wir jetzt eine **Genussreise in die Emilia Romagna** an. **Saro Barbagallo** von der **Trattoria Promis** haben wir jahrelang bearbeitet, und nun kommt er endlich in die Genussakademie, um seine sizilianischen Küchegeheimnisse weiterzugeben und so weiter und so spannend.

So könnte ich also fröhlich weiter erzählen, doch dafür sind ja die folgenden Seiten gedacht. Die Besinnung beginnt nämlich jetzt: Öffnen Sie eine wirklich gute Flasche Wein (was? Sie haben keine? Dann empfehle ich ...), blättern Sie in Ruhe durch dieses GenussMAGAZIN und lassen Sie die Vorfreude aufsteigen. Auf die folgenden drei Viertel des Jahres!

Ein rundum frohes Fest und guten Rutsch wünschen Ihnen das komplette Team der Genussakademie und Ihr



Bastian Fiebig



## Magazin

- 6 RHEIN-MAIN GEHT AUS!**  
Was tut sich in der Restaurant-Szene?

## Besuch beim Küchenchef

- 8 Nachtschicht und Sternesege**  
in Gravenbruch

## Titelthema

- 14 Matthias Schmidt:** Zu neuen Ufern

## Erzeuger-Porträt

- 28 Zwiesel Kristallglas:** Glück aus Glas  
**38 Bachgau-Destille:** Brennende Leidenschaft

## Genusskalender

- 36 Alle Kochkurse bis März**  
auf einen Blick

## Land &amp; Genuss

- 62 Pflichttermin** für regionale Genießer!

## Kolumnen

- 18 GENUSSAKADEMIE-GEDÖNS**  
Willkommen und Abschied

- 20 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN**  
Thomas Haus: Frischer Fisch

- 34 PHILIPPS GADGET-KELLER**  
Philipp Keller: Die goldenen Regeln  
der Teezubereitung

- 42 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE**  
Wolfgang Feierfeil: Süßer die Glocken  
nie klingen...

- 43 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN**  
Pit Punda: Magnum unterm Gabenbaum

- 50 OLBRICHS GRÜNE WELT**  
Franz Olbrich:  
Mediterraner Sch\*\*\*\*\*?

## DIE GENUSS-KURSE

Der Genuss steht an 1. Stelle, aber gelernt wird auch.

## Spitzenköche

- 16 Nachtschicht** im Sra Bua mit Dennis Maier  
**16 In vier Gängen** zum Gourmet  
mit Daniel Schmitt  
**17 Tiger** im Palmengarten mit Andreas Krolik  
**17 Sissis Lieblinge** – mit Bertl Seebacher  
**17 Spitzenküche** am Markt! mit Uwe Weber  
**17 Kochen** mit Alfred Friedrich unter Palmen  
**18 Mediterran Deluxe** mit Georgios Krokos  
**18 Genuss** im Piemont mit Carmelo Greco  
**18 Österreich** innovativ! mit Mario Lohninger  
**19 Alles Hummer** mit David Fischer  
**19 Die Tricks** der Sterneköche  
mit David Fischer

## Bestseller

- 22 NEU:** Schokolade und Kaffee  
mit Slim Khanchouch  
**22 NEU:** Süße Wasserfische mit Volker Hintz  
**22 NEU:** Kenwood Cooking Chef  
mit Reiner Neidhardt  
**23 NEU:** Perfekte Torten mit Ewa Feix  
**23 Cupcakes** mit Ewa Feix  
**23 Designing** Cupcakes mit Ewa Feix  
**23 Patisserie** aus der Sterneküche  
mit Benjamin Kunert  
**23 Von Trüffel** bis Chili: Vegetarisch  
für alle Sinne mit Thomas Fahr  
**24 Wonderful:** Vegane Küche mit dem  
Wondergood mit Olga Kuvsinova  
**24 Feinstes Fleisch** – der Kochkurs  
mit David Fischer  
**24 Das perfekte** Schnitzel mit Steffen Ott  
**24 Am Herd** mit dem Rouladenkönig  
Jürgen Helm  
**26 Aromatisches** Doppel – Food & Whisky  
mit Chris Pepper  
**26 Die lange** Nacht der Knödel  
mit dem Team der Genussakademie  
**26 Die echte** Frankfurter Küche  
mit Danilo Klinke  
**26 Aromatisch,** sinnlich, vital: Ayurveda!  
mit Hagen Schunk  
**26 Kreative** Odenwälder Landhaus-Küche  
mit Armin Treusch

## Trend &amp; Saison

- 30 WIEDER DA:** König Spargel mit David Fischer  
**30 WIEDER DA:** Frühlingsfrische Kräuterküche  
mit Thomas Fischer

- 31 BBQ** on Ice: Wintergrillen im Kempinski  
Gravenbruch mit Sebastian Reiff  
**31 Landlust** im Winter mit Nicolas Jung  
**32 Wild Thing** mit Steffen Ott  
**32 Ente** trifft Kürbis mit Thomas Fischer  
**34 Wunderbares** Mee(h)r mit Eckhardt Keim  
**34 Keims** neue Kräuter mit Eckhardt Keim

## International

- 40 NEU:** Italiens sonniger Süden  
mit Saro Barbagallo  
**40 NEU:** Ein Ausflug nach Südtirol  
mit Martin Kofler  
**40 NEU:** Österreichs süße Kracher  
mit David Fischer

## Europa/Mediterran

- 41 Tirol** hoch zwei mit Steffen Ott  
**41 Pizza** Pizza! mit Paolo Cimino  
**41 Das Beste** aus dem Élysée-Palast  
mit Slim Khanchouch  
**41 Die feine** bretonische Fischküche  
mit David Fischer  
**41 Les Deux** Dienstbach  
mit Jennifer & Nathalie Dienstbach  
**41 Viva** España mit Luis Caldas

## Asien

- 42 Authentisch** thailändisch  
mit Khanitha Ning Röbbig  
**42 Thai** Royal mit Pratheep Mumthong  
**43 Zaubhaftes** Vietnam  
mit Thanh Thuy Duong  
**43 Simply** Sushi mit Kazuhiro Yasunaga

## Orient &amp; Indien

- 44 Genuss** des Orients mit Slim Khanchouch  
**44 Die neue** israelische Küche  
mit Anat Kozlov  
**44 Geheimnisvolles** Kerala mit  
Ellen Hoffman-Hromeck

## Andere genussvolle Regionen

- 44 In fünf** Gängen um die Welt  
mit Slim Khanchouch  
**44 Das gläserne** Buffet International  
mit David Fischer  
**44 Tapas** Deluxe mit Slim Khanchouch

## Backstage Special

- 20 Exklusive** Backstage-Specials

## CLR

- 24 Cook, Lunch & Run** mit Oliver Schneider

## 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, **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Alice Allardt, 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, Kurhessenstr. 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](http://www.genussakademie.com), Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: [bfiebig@mmg.de](mailto:bfiebig@mmg.de) **Programmplanung/Marketing:** Leonie Karn, Tel. 069 97460-661, E-Mail: [lkarn@mmg.de](mailto:lkarn@mmg.de); Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 25 vom 01.01.2014. © 2014 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

## DIE LERN-KURSE

Hier geht's ums Lernen.

### Basics

- 46 Pasta & Saucen – Basics
- 46 Fisch – Basics
- 47 Fleisch – Basics
- 47 Geflügel – Basics
- 47 Gemüse – Basics
- 47 Kochen von 0 auf 100

### Gartechniken

- 48 Das Dampf- und Niedertemperatur-Garen
- 48 Meister der Pfanne: das Kurzbraten
- 48 Die wunderbare Welt der Schmorstücke
- 48 Der Saucenprofi

### Feinschliff

- 49 Selbst Brot backen
- 49 Schöne Desserts, selbst gemacht
- 49 Klein und fein – Fingerfood
- 49 Schalen- und Krustentiere
- 49 Roh! Gehackt! Lecker! – der Tatarkurs
- 50 Messer scharf!
- 50 Ganz schön schnittig!



## GENUSS ERLEBEN

Wir kochen, Sie genießen.

### Essen

- 52 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Daniel Primke und David Fischer
- 52 Feinstes Seafood – das Tasting mit Daniel Primke und David Fischer
- 52 Die Geheimnisse der Gastronomie mit Astrid Keim
- 52 Speis und Trank mit Hannes Ceglaz

### Trinken

- 53 NEU: Riesling vs. Spätburgunder – Zwei Weltrebsorten auf Augenhöhe mit Andreas Bäcker
- 53 NEU: Der Profi-Barista mit Giovanni Burgarella
- 53 Die Geheimnisse der Baristas mit Giovanni Burgarella
- 54 Tomilaia & Friends mit Tom Bock
- 54 So geht Wein mit Bastian Fiebig
- 54 Wein & Käse – ein harmonisches Duett mit Bastian Fiebig
- 54 Perlender Luxus – das Champagner-tasting mit Bastian Fiebig
- 54 Whiskytasting mit Barbier mit Jan Forsberg
- 54 Champagner und HairSPA mit Jan Forsberg
- 56 Cognac, Rum & Whisky – das Tasting mit Jan Forsberg

### Events

- 56 After Work Chill-out mit dem Team der Genussakademie
- 56 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 56 Die Große Genuss-Card-Küchenparty mit dem Team der Genussakademie
- 57 Das Spargel-Festival 2015 mit Sebastian Reiff
- 57 Lisbet goes Commonwealth! mit Lisbet II. Windsor
- 58 Silvester 2014 – Königlicher Genuss mit David Fischer
- 58 Silvester 2014 – 1001 Nacht mit Slim Khanouch
- 58 Silvester 2014 – karibische Nacht mit dem Team der Genussakademie

## GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

### Weekends

- 66 Die Nostalgiebus-Picknicktour mit Michael Werner
- 66 Die Weinentdecker-Nostalgiebustour mit Michael Werner
- 68 WILDes Kochen im Spessart mit Gloria Weitz
- 68 Out of Africa mit Alexander Schodlok und Team
- 68 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gedern mit Hubertus Schultz
- 64 Romantik mit Stern mit Sebastian Lühr & dem Team des Kronenschlosschens

### Reisen

- 66 Kochen und genießen im Herzen Italiens mit Thomas Köster



### UNSERE PARTNER



FRANKFURT GEHT AUS! 2015

# Was tut sich in der Restaurantszene?

Nicht nur die neue Ausgabe des Guide Michelin hat die Restaurantlandschaft des Rhein-Main-Gebiets bewegt, auch zahlreiche spannende Neueröffnungen zeichneten den Herbst aus.

Text: Florian Fix

Jedes Jahr, wenn die Blätter von den Bäumen fallen, steigt die Spannung in den Küchen der Bundesrepublik, denn der Erscheinungstermin der neuen Ausgabe des Guide Michelin rückt näher. Wer konnte seine Auszeichnung verteidigen, hat neue Sterne verdient oder musste aus Qualitätsgründen gar welche einbüßen? Im Rhein-Main-Gebiet hat man jedenfalls keine Gründe, sich zu beschweren: Gleich zwei neue Sterneköche hat die Region zu verzeichnen.

Wenig überraschend ist die Adellung des **Sra Bua by Juan Amador im Kempinski Hotel** in Neu-Isenburg: Bereits seit Monaten wurde es als einer der Favoriten



Sra Bua by Juan Amador im Kempinski Hotel

gehandelt. Kurz zuvor wurde Chefkoch Dennis Maier noch vom Magazin Rolling-Pin mit dem „Leaders of the Year“-Award erst als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. Eher unerwartet war dagegen die Ernennung des zweiten neuen Ein-Sterne-Restaurants in der Region – zumindest für alle, die RHEIN-MAIN GEHT AUS! nicht gelesen haben: Johannes Frankenbach vom **Restaurant Jean** in Eltville wurde von den Testern des

regionalen Restaurantführers bereits im Sommer als Neuentdeckung des Jahres gefeiert, war außerhalb der Grenzen Hessens bislang jedoch weitestgehend unbekannt. Das dürfte sich nun allerdings schlagartig ändern, und zwar zu Recht: Den Ruhm hat der junge Koch, der unter anderem bei Christian Bau und Heinz Winkler in die Lehre ging, eindeutig verdient.

Bemerkenswert sind aber nicht nur die Neuauszeichnungen: Dass Christian Eckert, der Nachfolger von Christoph Rainer in der **Villa Rothschild** in Königstein, den zweiten Stern des Hauses gleich in seinem ersten Dienstjahr verteidigen konnte, ist ein großer Erfolg, der den Ruf des Rhein-Main-Gebiets als Feinschmeckerparadies untermauert. Auch das **Favorite Parkhotel** in Mainz kann sich weiterhin mit einem Stern schmücken: Der erst 24-jährige Chefkoch Philipp Stein konnte die einst von Tim Meierhans erkochte Auszeichnung halten und gilt damit als jüngster Sternekoch Deutschlands.



Carte Blanche

Gestrichen wurden die Sterne von Matthias Schmidts Restaurant **Villa Merton** und dem **Gasträum der Sinne** in Friedberg von André Großfeld. Allerdings nicht aus Qualitätsgründen, sondern weil beide Restaurants zum Ende des Jahres schließen. Während Großfeld in der Villa Merton ein neues Gastronomiekonzept realisieren wird, nimmt sich Schmidt eine kurze Auszeit für seine Familie, bis es für ihn weitergeht – weitere Informationen hierzu in diesem Genussmagazin.

## Die spannendsten neuen Restaurants

Schlicht und einfach aber heißt das neueste Projekt von Riz-Gründer Philipp Degenhardt in der Gutleutstraße. Eine



Restaurant Jean

moderne Kneipe soll es sein. Bier, diverse Cocktails, fünf rote und fünf weiße Weine, Longdrinks, Softdrinks – fertig ist die Getränkekarte. Dazu kommt ein kleines Sortiment an Speisen von diversen Tapas aus Europa bis zu Schmorgerichten. Von Dienstag bis Sonntag gibt es außerdem ein kleines Angebot an Frühstück sowie einen wechselnden Mittagstisch von 12 bis 15 Uhr.

Ganz ohne Speisekarte kommt indes das **Carte Blanche** aus, das in der

Egenolffstraße im Nordend den Betrieb aufgenommen hat. Chefkoch Sebastian Ziese, der jahrelang in der Schweiz gekocht hat und zuletzt als Souschef im Goldman Restaurant tätig war, bereitet nach Beratung seiner Gäste jedes gewünschte Gericht zu – ob mit französischem, mediterranem, asiatischem oder heimischem Einschlag. „Casual Dine Dining mit viel Spaß“, beschreibt Ziese seine Vorstellungen. „Bei mir sollen sich alle Gesellschaftsschichten wohlfühlen und nebeneinander sitzen. Vom Wiener Schnitzel bis zum Sieben-Gänge-Menü gibt es allerlei Kreationen“, so der Gastronom.

Noch mehr Neuigkeiten aus dem Nordend: Während Schlippche-Wirtin



Favorite Parhotel

Dana Dembinska mit ihrem polnischen Spezialitäten-Restaurant in den Goldenen Engel nach Bergen-Enkheim umgezogen ist, hat nun in den ehemaligen Räum-

lichkeiten auf der Eckenheimer Landstraße, Ecke Wielandstraße, ein Ableger des **Settimo Cielo** eröffnet. Die Osteria Amoroso widmet sich im Gegensatz zum Schwesterrestaurant eher der einfachen italienischen Küche – Pizza, Salate, Pasta und Wein.

Ein spannendes Konzept haben sich auch die beiden Quereinsteiger Hamseh Mustaf und Ammar Naji ausgedacht: Ihr **eat fit** in der Töngesgasse nahe der Konstablerwache ist Deutschlands erstes Low-carb- und Low-fat-Restaurant. Die Pizza besteht aus einem kohlenhydratarmem und eiweißreichen Teig, frischer Tomatensauce und Belag nach Wahl, die Burger werden mit magerem Rinderhackfleisch, Hähnchenbrustfilet oder vegetarischen Patties belegt. Mit frischem Gemüse, Fit-Sauce und kohlenhydratarmen Burgerbrot wird das Ganze abgerundet.

### Leider geschlossen

Den Betrieb eingestellt hat das Restaurant **Table** an der Schirn. Hintergrund ist das Insolvenzverfahren der MIBUSA-Gruppe, die Mehrheitsgesellschafterin von Nykke & Kokki. Die GmbH von Michael Frank wiederum war Betreiber des Restaurants neben der Kunsthalle. Wie der Insolvenzverwalter erklärt, sind die Gründe komplex und nicht auf eine einzelne Ursache zurückzuführen – die Baustellen rund um das Restaurant dürften für die Umsätze

„sicherlich nicht förderlich“ gewesen sein, waren aber auch nicht allein ausschlaggebend. Die Schirn hofft, bald ein neues, überzeugendes Gastronomie-Konzept präsentieren zu können.

Traurige Nachrichten auch aus der Wetterau: Das **Herrenhaus von Löw** im Bad



Eat Fit

Nauheimer Ortsteil Steinfurth ist verkauft. Jürgen Seim wird Ende Januar 2015 das Hotel verlassen und eine kreative Schaffenspause einlegen. Mehr Zeit für seine drei Kinder wolle der Küchenchef haben, bevor er dann noch im gleichen Jahr sein neues Restaurant in Bad Nauheim eröffnen wird. Übergeben wird das Haus an die Familie Kryts von der Metzgerei Michel-Weitzel aus Steinfurth. Seim war es wichtig, an regionale Betreiber zu verkaufen. „Jemanden aus der Region zu finden, war uns wertvoller als Geld. Aus diesem Grund haben wir auch profitablere Angebote aus Russland, Asien oder Osteuropa abgelehnt“, erklärt der Koch.

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



# Nachtschicht und Sterne- seggen in Gravenbruch

Nach Jahren des Stillstands herrscht im Hotel Kempinski Gravenbruch Aufbruchsstimmung, denn mit der gründlichen Renovierung des Hauses hat man sich auch kulinarisch neu aufgestellt. Und das sehr erfolgreich, wie nicht nur der brandneue Michelin-Stern beweist.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

**M**an könnte „Das Kempfi“, wie das Hotel liebevoll von den Frankfurtern genannt wird, durchaus mit einem Dornröschenschloss vergleichen. Allerdings lag hier keine hübsche Dame, sondern vielmehr das Haus selbst im Tiefschlaf und lockte mit seinem verbleichenden Charme der ausgehenden 70er Jahre zunehmend weniger Gäste. Früher gingen hier jene

großen Stars ein und aus, die ungestört von ihren Fans in der City vor den Toren der Stadt eine ruhige Nacht verbringen wollten, doch das ist lange vorbei. Bevor sich endgültig der Schleier des Vergessens über das luxuriöse Hotel legte, übernahm ein neuer Investor das Ruder – seitdem weht hier ein derart frischer Wind über das gesamte Gelände, dass man seinen Augen kaum

trauen möchte. Nicht nur die Zimmer wurden konsequent auf den Stand des 21. Jahrhunderts gebracht, sondern auch das komplette Gebäudeensemble inklusive Park und natürlich – die Gastronomie! Früher waren die Hotels der Kempinski-Gruppe immer auch interessante kulinarische Ziel und an diese Tradition will man erfolgreich anknüpfen.

## Juan Amador und Dennis Maier

Berühmte Namenspaten ins Boot zu holen ist ein beliebtes Konzept, um ohne großen Aufwand verstaubten Ruhm aufzufrischen, doch beim im letzten Jahr eröffneten Konzeptrestaurant Sra Bua handelt es sich nicht etwa um Blendwerk voller heißer Luft, sondern vielmehr um ein Restaurant mit klaren Sterneambitionen. Juan Amador hatte die Aufgabe, die Höhe der Messlatte zu bestimmen, über die sein ehemaliger Chef de Partie Dennis Maier anschließend jeden Abend springen sollte. Der stammt zwar nicht aus einer Gastronomendynastie, doch wie so oft steckte auch hier die Großmutter den kleinen Dennis mit ihrer faszinierenden Kochkunst an. Im Technikunterricht war für den Jungen kein Blumentopf zu gewinnen, doch im Fach Hauswirtschaft gab es Bestnoten, und als er schließlich mit 14 Jahren ein Praktikum in der Gastronomie absolvierte, war der Berufswunsch Koch bereits eine klare Sache. Nach Ausbildung und Zivildienst ging es zunächst durch diverse bodenständig orientierte Adressen, bevor Maier im Mannheimer Restaurant Da Gianni als Jungkoch erste Erfahrungen in der Sternegastronomie sammeln konnte. Ein ehemaliger Klassenkamerad warb ihn quasi auf der Straße für ein anderes Restaurant ab, wo es für Maier als Chef de Partie weiterging. Anschließend ging es für eine Saison nach Mallorca in den Yachtclub Cala d'Or, bevor der Ketschauer Hof einen neuen Souschef suchte. Ein Angebot, das Maier einfach nicht ausschlagen konnte, und so blieb er hier zwei volle Jahre. Nun begann ein interessantes Wechselspiel, denn Juan Amador lockte ihn erfolgreich in sein neues Mannheimer Restaurant, und schwupp ging es ein Jahr später zurück in den Ketschauer Hof, wo ihn Amador wiederum nach einem

Jahr abwerben konnte – diesmal als Küchenchef des Sra Bua im Hotel Kempinski Gravenbruch. Nun könnte man annehmen, Maier wäre so etwas wie ein Erfüllungsgehilfe für Juan Amadors Ideen, doch nichts weniger als das: Der Routinier mit den drei Sternen steht vielmehr dezent, beinahe schon väterlich hinter dem jungen und dynamischen Küchenchef, unterstützt behutsam, lässt aber alle Freiheiten, die Dennis Maier braucht, um sein eigenes Konzept zu entwickeln. Maier gehörte früher zur Sprayer-Szene, liebt somit grelle Farben und modernes Design und lässt seiner Kreativität auch auf dem Teller freien Lauf – bis hin zur Auswahl des Geschirrs, das den Ideen der Küche zu folgen hat. So findet man das Sra Bua bereits nach kurzer Zeit an der Spitze der Restaurants der Region, und man darf gespannt sein, welche kulinarischen Überraschungen noch folgen werden. Während ich diese Zeilen schreibe, erscheint der erste Michelin-Stern über dem Sra Bua ... verdient!

## Alles im Blick

Doch nicht jeder Gast eines Fünf-Sterne-Hotels möchte innovative Sterneküche genießen, und so bietet das Kempinski Gravenbruch mit seinem „Esszimmer“ ein Programm, das im Grunde den perfekten Kontrast zum Sra Bua darstellt. Allerdings ohne das Niveau zu senken, denn auch eine Scholle will auf den Punkt zubereitet werden. Hierfür ist Sebastian Reiff verantwortlich, der im Gespräch zunächst ganz unauffällig und bescheiden Stück für Stück die enorme Bandbreite seiner Aufgaben entfaltet: Er ist nicht nur Küchenchef des Esszimmers, sondern auch Executive Chef für das gesamte Hotel inklusive Sra Bua, so dass auch Dennis Maier nicht um ihn herumkommt. Kein Problem, denn die beiden harmonieren perfekt, doch einen solchen Betrieb immer komplett im Blick zu behalten, will gelernt sein. Reiffs Lehrmeister war Alfred Oebel, der ihm schon damals im Brunnenhof zu Aachen ins Stammbuch schrieb, dass ein Koch bis zum Alter von 30 Jahren reisen muss, um sich dann irgendwo niederzulassen. Gesagt, getan: Reiff heuerte zunächst auf einem amerikanischen Ozeanriesen an, der ihn beinahe einmal um die ganze Welt schipperte.

## Schöne und besondere Weihnachtsgeschenk-Ideen

finden Sie in unserem Design-Outlet!



### Die koziol Glücksfabrik

DESIGN-OUTLET KOZIOL-MUSEUM GLÜCKS-KANTINE

Werner-v.-Siemens-Str. 90 · 64711 Erbach

[www.koziol-gluecksfabrik.de](http://www.koziol-gluecksfabrik.de)

Design-Outlet:	Di-Sa	11.00 – 18.30 Uhr · So 14.00 – 18.30 Uhr
Glücks-Kantine:	Do, Fr, Sa	11.00 – 18.00 Uhr · So 14.00 – 18.00 Uhr
koziol-Museum:	Fr-So	14.00 – 18.00 Uhr





Sebastian Reiff bleibt immer cool ...

Dann arbeitete er in den A la carte-Restaurants des Robinson-Clubs in verschiedenen Resorts als Demi Chef de Partie, um schließlich in Mexiko den Posten des Küchenchefs und gleichzeitig die Position als F&B-Manager zu übernehmen – erstmals hatte Reiff beide Fäden in der Hand und strickte aus ihnen erfolgreich sein kulinarisches Netzwerk. In dem verding sich auch seine heutige Ehefrau, nach fünf Jahren schloss der Robinson-Club in Mexiko, und Familie Reiff wechselte nach Mallorca, wo nach kurzer Zeit der gemeinsame Sohn das Licht der Welt erblickte. Erfolg spricht sich herum, und so klopfte die Gruppe der Oasis-Hotels an: 11 Hotels der Kategorie 4 und 5 Sterne, alle eng beieinander, eine Zentralküche mit 1800 Quadratmetern Fläche mit bis zu 300 Köchen sollte errichtet werden, und man brauchte jemand, der die Gesamtverantwortung übernehmen sollte. Reiff war der richtige Mann und sorgte weitere fünf Jahre für perfekte Abläufe. Das Unternehmen wurde größer, expandierte in die Dominikanische Republik, 21 Hotels waren zu führen, und Reiff ging – unterdessen zum Director of Food and Beverage aufgestiegen – mit, doch die politische Lage wurde angespannter, und so suchte die junge Familie nach einem ruhigeren Hafen.

## Zurück in der Zukunft

Reiff war bereits jenseits der 30: höchste Zeit für die Rückkehr nach Deutschland! Er wollte wieder am Herd stehen, nicht irgendwo, sondern in einem guten Haus mit hohen Ansprüchen. Noch unter alter Leitung fand er den Weg ins Kempinski Gravenbruch und das Traditions Haus den idealen Mann, um den Übergang in eine neue Ära zu gestalten. Bei sämtlichen Planungsprozessen in Sachen Gastronomie ist Reiff als Executive Chef eingebunden und hinterlässt gleichsam jeden Abend im Esszimmer seine ganz persönliche Handschrift auf jedem Teller. Und nicht nur er: Mitglieder des Küchen- und Serviceteams haben ebenso Anteil an der Gestaltung der Karte. So ist das Rezept für „Annes Scholle“ auf die Serviceleiterin Anne Hielscher zurückzuführen, die zuvor eine solide Ausbildung am Herd absolvierte, bevor sie in den Servicebereich wechselte. Im Esszimmer findet der Gast auf der Karte Gerichte wie Kalbsnierenchen oder Sauerbraten, die beinahe schon in Vergessenheit geraten sind. Natürlich mit dem Feinschliff eines Sebastian Reiff, der auch immer wieder gern seine südamerikanischen Impressionen einfließen lässt.

## Träume werden Wirklichkeit

Fragt man ihn nach seinen Träumen, so steht an erster Stelle, das Kempinski Gravenbruch wieder zur unangefochtenen Nummer eins in der Region zu machen. An Ideen fehlt es den beiden Kreativköchen am Herd der Nobelherberge jedenfalls nicht, und Dennis Maier hat ja gerade mit seinem ersten Michelin-Stern ersten Glanz ins „Kempi“ zurückgeholt. Das feiert der unkonventionelle Küchenchef auf angemessene Art und Weise mit einer kleinen Schar von Gästen, die er zur **Nachtschicht** in seinen heiligen Hallen begrüßen wird. Bei diesem Event beginnt der Tag erst (oder schon?) um 23 und ab dem ersten Cocktail – natürlich von den Teilnehmern selbst gemixt – ist richtig gute Stimmung angesagt. Während der gemeinsamen Zubereitung eines dreigängigen Menüs unterstützt heiße Musik die Genuss-schaffenden, und wenn dann alle gemeinsam an der Tafel sitzen, sorgt der Sommelier des Hauses für die passende Weinbegleitung. Schluss ist erst um 4 Uhr morgens, und wer dann keine Lust auf den Heimweg hat, kann sich separat eines der frisch renovierten luxuriösen Zimmer buchen, um ein paar Stunden später nach Herzenslust zu brunchen. Sebastian Reiff hingegen zieht es auch im Winter ins Grüne: Er lädt zum gemütlichen **Wintergrillen** in den Park des Kempinski Gravenbruch und erläutert anschaulich, wie man auch im Winter perfekte Glut und noch bessere Grillware zaubert!

### DENNIS MAIER – NACHTSCHICHT IM SRA BUA

#### MENÜ:

Create your own Cocktail: Gin Tonic mal anders  
Ein Drei-Gänge-Menü mit dem Signature Dish des Sra Bua, „Parfum de Siam“

#### TERMIN:

Sa, 11.04.15, 23.00-04.00 Uhr

#### ORT:

Sra Bua im Hotel Kempinski Gravenbruch,  
Graf-zu-Ysenburg-und-Büdingen-Platz 1, 63263 Neu-Isenburg

**KOSTEN:** 149 € | 139 € mit Genuss-Card

# ESGE-Zauberstab®

**DIE CHROME-EDITION  
MIT 10 JAHREN GARANTIE**



## ESGE-ZAUBERSTAB® M 180 JUBILÄUM - Sonderedition 60 Jahre

### Die Jubiläums-Edition

**NEU!** Die ESGE-Zauberstab®- Sonderedition 60 Jahre in edlem Chrome-Look mit 10 Jahren Garantie.

#### Inklusive Zauberbasis:

Die formschöne Standhalterung schafft Ordnung in der Küche und bietet Platz für den Zauberstab und das Zubehör.

**Inklusive reichhaltigem Zubehör:** Mit Multimesser, Schlagscheibe, Quirlscheibe, Zerkleinerer sowie dem Jubiläums-Kochbuch mit 60 Rezepten aus 6 Jahrzehnten im edlen Geschenkkarton.

So wird der ESGE-Zauberstab® zu einem echten Alleskönner.

Preisempfehlung: € 199,90

Bestell-Nr.: 90560



**UNOLD AG**

D-68766 Hockenheim · Tel. 06205 9418-0 · www.unold.de

Follow UNOLD on  
**UNOLD AG**

facebook

# Zeitlose Eleganz



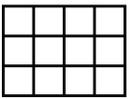
## **+EDITION**

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](mailto:info@frankfurt.poggenpohl.com)  
[www.frankfurt.poggenpohl.com](http://www.frankfurt.poggenpohl.com)

**poggen**  
**pohl** 

# Zu neuen Ufern

Das neue Jahr beginnt für Matthias Schmidt mit neuen Herausforderungen – und zwei spannenden Kochkursen in der Genussakademie!

Text: Bastian Fiebig



**A**uf der Website der Villa Merton läuft die Uhr, und wenn dieser Artikel erscheint, sind es nur noch wenige Tage, bis Schmidts lange und erfolgreiche Zeit in der Villa Merton zu Ende geht. Hier erlernte er seinen Beruf von keinem geringeren als Hans Horberth und kehrte nach Stationen auf Sylt und in Stuttgart als Küchenchef zurück, nachdem Horberth nach Köln gewechselt war. Der beinahe schon gewohnte Stern wurde gehalten, und was kaum einer für möglich hielt, geschah 2012, als der Guide Michelin der Villa Merton den zweiten Stern verlieh – eine lange Durststrecke der Frankfurter Gastronomie endete ausgerechnet mit der innovativen Regionalküche eines Matthias Schmidt. Inspiriert vom Kopenhagener Dreisterner René Redzepi löste sich Schmidt schnell vom großen Vorbild und entwickelte seinen persönlichen Stil. Nicht immer zur Freude der Traditionalisten, was schließlich auch einer der Gründe für die Trennung vom Unions Club und der Villa Merton war. Geplant war allerdings die Eröffnung eines neuen Restaurants irgendwo in der Mainmetropole, doch Kofler und Schmidt fanden einfach nicht die richtigen Räume, kein wirklich tragfähiges gemein-

sames Konzept, und gleichzeitig träumte Schmidt davon, mal in Ruhe Zeit mit Frau und Kindern zu verbringen, Freunde zu besuchen, Sport zu treiben, mit seiner Frau essen zu gehen oder mal ganz einfach ein Buch zu lesen.

## Vom Küchenchef zum „Operator“?

Bei den Spitzenköchen ist es ein wenig wie bei den Top-Spielern in der Bundesliga: Läuft ein Vertrag aus, kommen die Anfragen von ganz allein. Eine davon überzeugte Schmidt sofort, denn in seinem neuen Job kann er nicht nur weiter kreativ bleiben, kochen und spannende kulinarische Konzepte entwickeln, es bleibt außerdem Zeit für die oben geschilderten Wünsche, die eigentlich für die meisten Menschen völlig selbstverständlich sind. Hier hat Schmidt eine klare Position: Das komplette System in der Gastronomie ist für den 33-jährigen Koch aus dem Gleichgewicht, denn in keiner anderen Branche arbeitet man derart viel bei gleichzeitig miserabler Bezahlung. 15 Stunden am Tag sind da völlig normal, in der Sternegastronomie kommt der Druck hinzu, und es gibt keine Lobby, die sich

für Köche oder Servicepersonal einsetzen würde – bei einem Streik kochen die Gäste einfach selbst am eigenen Herd. So kämpft die Branche aktuell mit gravierenden Nachwuchssorgen, denn allein in diesem Jahr wurden 31 Sterne mehr als 2013 vergeben, wobei sich gleichzeitig immer weniger junge Menschen für den Beruf Koch entscheiden. Unglücklich ist Schmidt mit seiner Berufswahl und seinem Werdegang jedoch keineswegs. „Hans Horberth sagte mir immer, dass man es leben muss, ein Koch zu sein, doch wenn man Familie hat, ist das leider nicht mehr so einfach“. Aus der Villa Merton kommt nun ein kreatives, junges Küchenteam und trägt sein von Schmidt erlerntes Wissen in die Welt, während der angesichts der letzten Jahre von einem kulinarischen Schatz spricht, den er nun in seinem Kopf verwaltet. Klar: Die Idee, ein Kochbuch zu schreiben, steht somit im Raum, hat aber noch viel Zeit, denn nun geht es zunächst in ein neues Abenteuer.

### Im Hintergrund oder ganz vorn dabei?

An den Zwischenüberschriften lässt sich gut herauslesen, dass Schmidt auch während unseres Gesprächs nicht verraten hat, wie sein zukünftiges Projekt exakt aussehen wird. Die Gründe sind nachvollziehbar, denn wenn ein Zwei-Sterne-Koch (und der bleibt Schmidt nicht nur qualitativ, sondern auch in der Erinnerung seiner Fans) zu neuen Gestaden aufbricht, kann er sich der Aufmerksamkeit der Medien und Foodies im ganzen Land sicher sein. Und genau das will Schmidt vermeiden. „Ich möchte einfach nur in Ruhe arbeiten, nichts weiter!“ Kann man verstehen, doch viele interessante Details kamen dennoch ans Tageslicht. Das wichtigste: Schmidt bleibt den Frankfurtern erhalten. Sein neues Projekt setzt er mit einem starken Partner um, der finanzielle Unabhängigkeit ermöglicht, am Herd wird er durchaus immer mal wieder stehen, ansonsten aber hauptsächlich Gerichte entwickeln. Seine wichtigsten Anliegen kann er mit seinem neuen Engagement offenbar noch besser umsetzen. „Wir können den Planeten nur retten, wenn wir grundlegend was ändern. Warum muss man denn immer mit großen Konzernen arbeiten?“ Schmidt hat in den letzten zwei Jahren erlebt, dass Regionalität als Selbstzweck keine Lösung ist, denn was nutzt ihm Fleisch von einer Kuh aus der Nachbarschaft, wenn diese ihr Leben in einem dunklen Stall verbracht hat? Der konsequente Koch ist deutschlandweit auf der Suche nach Produzenten, die nachhaltig denken und arbeiten und baut so allmählich sein Netzwerk auf. Anzuecken gehört dazu, und dass Schmidt ein wehrhafter Küchenchef ist, der mit starken Argumenten keinem Konflikt aus dem Weg gehen möchte, blinkte in den letzten Monaten immer wieder durch. Das verträgt sich nur leider nicht so gut mit dem Status eines Zweisterners, der ja aufpassen muss, seine Gäste nicht zu verschrecken. Außerdem bleibt kaum Zeit für Diskussionen, geschweige denn für so etwas wie Kochkurse. Da freut sich das Team der Genussakademie natürlich sehr, dass Schmidt nun endlich mal Zeit findet, in Ruhe zwei Seminare im Medienhaus zu geben.

### Der Blick zurück nach vorn

Und was wird Schmidt vermissen, wenn er nicht mehr in der Villa Merton am Herd steht? „Die Zeit mit meinen sieben Teammitgliedern in der Küche, die werde ich wirklich vermis-

sen. Außerdem die außergewöhnlichen Gerichte, die ich hier entwickeln durfte – ansonsten nix.“ Schaut man ihm allerdings in die Augen, wenn das Gespräch auf die zwei nun entzogenen Sterne kommt, so blitzt es leicht, doch das verschwindet so schnell, wie es gekommen ist. „Man soll ja niemals nie sagen. Wer weiß: Vielleicht brauche ich das in zwei Jahren wieder, aber Sterne sind dabei wirklich unwichtig“. Priorität hat für Schmidt immer die Qualität, die „Amuse-Schwemme“ braucht es seiner Meinung nach sowieso nicht, gutbürgerliche Küche mag er ebenfalls, doch schnell wird deutlich, dass die Zeiten als Küchenchef fürs erste definitiv vorüber sind. Sein neues „Ding“ wird in der City eröffnen, man kann dort wie in einem Restaurant essen, doch das Wort kommt Schmidt nur gequält über die Lippen und wird sofort relativiert – es ist schon schwer, etwas sagen zu wollen, was man nicht sagen will. Die Familie freut sich jedenfalls grenzenlos auf das neue Jahr, und Schmidt, der sich gerade für das Foto auf das Geländer des Balkons geschwungen hat, stöhnt leise, dass man soeben sehen konnte, weshalb es höchste Zeit für ihn ist, mal wieder Sport zu treiben – nun hat er dafür Zeit.

### Zwei-Sterne-Küche für zu Hause

Und für noch etwas hat er endlich, endlich Zeit: Ganze drei Jahre lang hat die Genussakademie versucht, Schmidt zu einem Kochkurs zu bewegen, und es ist denn auch exakt einer geworden, den er ausnahmsweise einer kleinen Gruppe geben konnte. Darüber hinaus: keine Chance, zu viel Arbeit. Doch nun haben wir die perfekte Lücke zwischen zwei Lebensabschnitten gefunden und Schmidt kommt tatsächlich in die Genussakademie, um seine ganz private Art von Zwei-Sterne-Küche zu präsentieren. Natürlich bleibt er seinem regionalen Credo treu und möchte den Gästen eine Kochkunst vermitteln, die man auch in den eigenen vier Wänden ohne außergewöhnliche Gerätschaften umsetzen kann. „Es macht keinen Sinn, vor den Augen der Gäste zu zaubern, und anschließend kann das keiner nachkochen“. So ist es, und Schmidt wird das in seinem Kurs ganz anders machen – sozusagen Sterneküche für den Hausgebrauch, die keine jahrelangen Vorkenntnisse braucht. Schön, diesen sympathischen, bescheidenen und gleichzeitig sehr engagiert für seine Positionen Eintretenden Mann am Herd der Genussakademie begrüßen zu dürfen. Sein gewaltiges kulinarisches Erbe nimmt er mit an die neue Wirkungsstätte, sein Team verstreut sich in alle Winde und inspiriert dabei hoffentlich alle, die Interesse und Spaß an dem spannenden Buch haben, das Schmidt für die deutsche Gastronomie aufgeschlagen hat.

#### MATTHIAS SCHMIDT: NOVA REGIO FÜR ZU HAUSE

##### MENÜ:

Überraschungs-Sternemenü in vier Gängen

##### TERMINE:

Sa, 18.04.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 09.05.15, 18.30-22.30 Uhr

**ORT:** Die Genussakademie

**KOSTEN:** 159 € | 149 € mit Genuss-Card

# Spitzenküche im Winter

Und wieder geht ein Jahr zu Ende und ein neues, kulinarisch spannendes Jahr beginnt. Nicht nur Spitzenköche aus der Region laden in die eigenen Küchen ein, sondern auch Newcomer Dennis Maier, Aufsteiger des Jahres 2014. Auch David Fischer und Georgios Krokos haben sich etwas Neues ausgedacht, und wir freuen uns ganz besonders, dass Daniel Schmitt nach einem Jahr wieder einen Kochkurs in der Genussakademie anbietet. Lassen Sie sich überraschen!



**DAVID FISCHER** ist gebürtiger Frankfurter und neuer Küchenmeister der Kategorie Spitzenköche in der Genussakademie. Mit 19 Jahren ging es für den dynamischen Koch nach Berlin, wo er zunächst drei Jahre lang Geschichte, Politikwissenschaft und französische Romanistik studierte, bevor er die Ausbildung zum Koch erst im Hotel Four Seasons und anschließend im The Regent absolvierte. Fischer arbeitet sogar ein halbes Jahr lang in der Küchenbrigade des französischen Staatspräsidenten im Pariser Élyséepalast – nach insgesamt sieben Jahren kehrte er nach Frankfurt zurück, arbeitete hier unter anderem mit Juan Amador, in Erno's Bistro und im Restaurant Heimat und gehört schon lange zu den beliebtesten Köchen der Genussakademie.



## Dennis Maier: Nachtschicht im Sra Bua

Das ging schnell: Dennis Maier ist kaum ein Jahr Küchenchef des Sra Bua, und schon leuchtet der erwünschte Michelin-Stern über dem eleganten Restaurant im Hotel Kempinski Gravenbruch. Der unkonventionelle Kreativkopf ist auch im Privatleben spontan, voller Energie und nie um eine gute Idee verlegen – also lädt er die Gäste der Genussakademie nicht etwa zu einem normalen Kochkurs ein, sondern inszeniert eine spektakuläre kulinarische Nachtschicht in seinen heiligen Hallen. Los geht's um 23 Uhr mit einem Aperitif zur Begrüßung, bei dem die Gäste gleich mal selbst Hand anlegen und ihren eigenen Cocktail unter dem Motto „Gin Tonic mal anders“ kreieren. Ab Mitternacht bereiten die Kursteilnehmer dann gemeinsam mit Maier ein Drei-Gänge-Menü zu, natürlich inklusive „Parfum de Siam“ – dem Signature Dish von Dennis Maier als Vorspeise! Viel Musik und gute Laune vertreiben dabei jeden Anflug von Müdigkeit – dieser Abend rockt! Während die Gruppe schließlich gemeinsam das Menü genießt, sorgt Sommelier Christian Schrader für die passende Weinbegleitung, bis um 4 Uhr morgens schließlich der Feierabend beziehungsweise -morgen eingeläutet wird. Natürlich kann man nun einfach nach Hause fahren, doch das tafrisch renovierte „Kempi Gravenbruch“ bietet wunderschöne und luxuriöse Zimmer der Kategorie 5 Sterne plus sowie einen opulenten Brunch nach dem Aufstehen – überlegen Sie gut, bevor Sie diese Idee verwerfen, denn was man konsequent begonnen hat ...



## Daniel Schmitt: In vier Gängen zum Gourmet

Nach einem Jahr kreativer Pause freut sich das Team der Genussakademie, nun endlich wieder einen Kochkurs mit einem Spitzenkoch anzubieten, der hier bereits von 2011 bis 13 als Chef de Cuisine höchste Maßstäbe gesetzt hat: Daniel Schmitt ist mit einem brandneuen Thema zurück! In seinem neuen Kurs tritt Daniel den Beweis an, dass innovative Gourmetküche nicht nur aus feinen Schäumchen, komplizierten Aufbauten und abgefahrenen Arrangements auf den Tellern bestehen muss, sondern vom ersten Arbeitsschritt einen anderen Ansatz auf deutlich höherem Niveau darstellt. Er geht ausführlich auf die einzelnen Produkte ein und erläutert seinen Kursteilnehmern, warum sich ein Fisch besser zum Braten, ein anderer jedoch ideal zum Dämpfen eignet, welche Beilagen den Eigengeschmack des Hauptproduktes perfekt unterstreichen und wie man ein komplettes Menü perfekt konzipiert und umsetzt. Das alles kann man bei ihm ganz praktisch lernen und damit auch in der eigenen Küche und anschließend am eigenen Herd mit Familie und Freunden so richtig Spaß haben ... auch wenn man nicht den Ehrgeiz hat, sich als Kandidat beim nächsten TV-Kochduell anzumelden! Obwohl es hier nicht um Spiegelei und Bratkartoffeln geht, kann sich jede(r) mit Interesse am Thema anmelden – besondere Vorkenntnisse werden nicht vorausgesetzt. Auf das ein oder andere Wiedersehen mit seinen Kochschülern der letzten Jahre freut sich Daniel natürlich ganz besonders!





### Andreas Krolik: Ein Tiger im Palmengarten

Kurz vor Weihnachten ist die Restaurantlandschaft der Mainmetropole in Bewegung: Christoph Rainer ist nun neuer Küchenchef im Tigerpalast – und Andreas



Krolik geht „rüber“ ins Lafleur, das wohl eleganteste Restaurant der Stadt. Dessen Küche wurde im Rahmen der Sanierung des Palmengarten-Gesellschaftshauses ja ebenfalls komplett neu installiert und gehört nicht nur aufgrund der hier eingebauten Molteni-Herde zu den spannendsten Orten für Hobbyköche in der Stadt. Dort wird Andreas Krolik nun

im Rahmen seines Kochkurses in seine mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Kochkunst einführen, bevor anschließend der Lohn der gemeinsamen Arbeit im Lafleur selbst genossen wird. Ein außergewöhnlicher Kochkurs bei einem der besten Köche Deutschlands!

### Bertl Seebacher: Sissis Lieblinge

Bertl Seebacher ist in der Genussakademie kein unbekanntes Gesicht, konnte er seine Gäste doch schon bei Kochkursen auf der Fressgass' mit seiner kreativen Österreich-Küche beglücken. Nachdem er im letzten Jahr sein Restaurant in Oberursel umgebaut und erweitert hat, lädt er die Kunden der Genussakademie endlich direkt zu sich in die eigene Küche ein:

Im Kraftwerk, das durch die ungewöhnliche Kombination aus Restaurant, Vinothek und Oldtimer-Showroom mit mobiler Showküche besticht, kocht Seebacher ab Januar nun mit seinen Gästen ein Menü mit den ganz großen Klassikern der k. u. k.-Küche.



### Uwe Weber: Spitzenküche am Markt

Nach monatelangem Werkeln in der Küche und den Gasträumen laden Uwe Weber und seine Frau ihre Gäste ins neu eröffnete essWebers am Marktplatz in Usingen. Das



sanierte Fachwerkhaus im Ortskern, das vom einfachen Schoppen bis zum eleganten Dinner allen Ansprüchen gerecht wird, bietet die perfekten Voraussetzungen für Webers klassisch-innovative Küche. Die ersten Kochkurse nach der Eröffnung waren ein großer Erfolg, deshalb freuen wir uns, dass es im Frühling in die nächste Runde geht: Ab März geht es im essWebers um feine Frühlingsküche, wie gewohnt aus regionalen Zutaten mit exotischer Note. So kombiniert er z.B. Zucchini-Blüten mit Guacamole oder Topfenknödel mit Bananen. Wie das schmeckt? Ausprobieren!

### Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen

Mit seinen Kochkursen ist Alfred Friedrich ein echter Dauerbrenner in der Genussakademie geworden und begeisterte seine Gäste immer wieder aufs Neue. Da er ab März aber

leider nicht mehr am Herd des Lafleur stehen wird, gibt es nur noch einen einzigen Termin mit dem charismatischen Österreicher: Am 2. Februar gibt es vorerst die letzte Möglichkeit, direkt vom Meister seine feine französisch-österreichische Küche zu erleben!



Fotos: Tigerpalast, privat, Lafleur, shutterstock/ marco mayer

#### DENNIS MAIER

Nachtschicht im Sra Bua

#### MENÜ:

Create your own Cocktail:  
Gin Tonic mal anders  
Ein DreiGänge-Menü mit dem Signature Dish des Sra Bua, „Parfum de Siam“

#### ORT:

Sra Bua, Graf-zu-Ysenburg- und-Büdingen-Platz 1, 63263 Neu-Isenburg

#### TERMINE:

Sa, 11.04.15, 23.00 bis  
So, 12.04.15, 04.00 Uhr

#### KOSTEN:

149 € | 139 € mit  
Genuss-Card,  
inkl. Getränke

#### DANIEL SCHMITT

In vier Gängen zum Gourmet

#### MENÜ:

Getrüffeltes Spinatsalat,  
grüner Apfel, Pecorino  
Loup de mer, Amalfi-Zitro-  
ne, Petersilie, Haselnuss  
Campo Beef, Saubohne,  
Geflügelpolenta, Ricotta,  
Arganöl  
Mango, Mandel, Sahne,  
Vanille

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 15.03.15,  
18.30-22.30 Uhr  
So, 12.04.15,  
18.30-22.30 Uhr

#### KOSTEN:

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

#### ANDREAS KROLIK

Tiger im Palmengarten

#### MENÜ:

Vier-Gänge-Sternemenü

#### ORT:

Lafleur, Palmengartenstraße 11,  
60325 Frankfurt

#### TERMINE:

Mo, 20.04.15,  
18.30-22.30 Uhr

#### KOSTEN:

149 € | 139 € mit  
Genuss-Card,  
inkl. Getränke

#### BERTL SEEBACHER

Sissis Lieblinge –  
Klassiker aus der  
K.-u.-K.-Küche

#### MENÜ:

Kaiserschöberlsuppe:  
Rinderconsommé mit  
klassischer Einlage  
(Esterhazy) Rostbraten  
Topfenpalatschinken aus  
dem Ofen

#### ORT:

Restaurant Kraftwerk  
Zimmersmühlenweg 2  
61440 Oberursel

#### TERMINE:

Sa, 21.02.15,  
10.00-15.00 Uhr  
Sa, 14.03.15,  
10.00-15.00 Uhr

#### KOSTEN:

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

#### UWE WEBER

Spitzenküche am  
Markt

#### MENÜ:

Praline und Brûlée vom  
Kaninchen mit karamelli-  
sierten Äpfeln  
Gefüllte Zucchini-Blüte mit  
Guacamole, Mango und Tuna  
Loup de mer in der Salz-  
kruste mit cremiger Spitz-  
paprika und Olivenkräften  
Nougat-Topfenknödel mit  
Blutorangensorbet und  
Bananenfroster

**ORT:** essWebers / Küche  
am Markt, Marktplatz 21,  
61250 Usingen

#### TERMINE:

So, 22.03.15,  
16.00-21.00 Uhr  
So, 29.03.15,  
16.00-21.00 Uhr

#### KOSTEN:

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

#### ALFRED FRIEDRICH

Kochen unter Palmen

#### MENÜ:

Vier-Gänge-Sternemenü

#### ORT:

Lafleur, Palmengartenstraße 11,  
60325 Frankfurt

#### TERMINE:

Mo, 02.02.15,  
18.30-22.30 Uhr

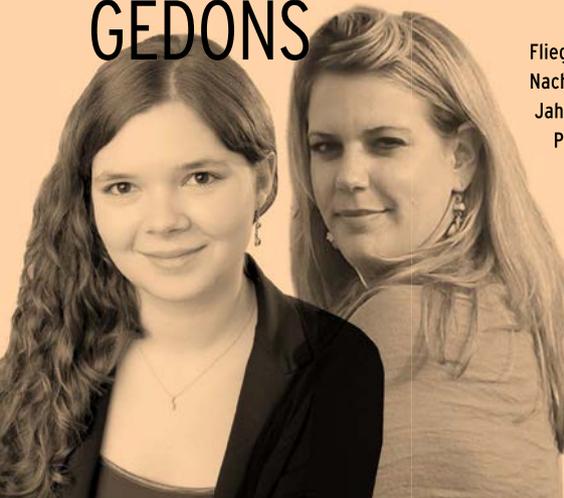
#### KOSTEN:

119 € | 109 € mit  
Genuss-Card,  
inkl. Getränke



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

# GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS



Fliegender Wechsel:  
Nach fast zwei Jahren verlässt Programmplanerin Leonie Karn die Genussakademie in Richtung Norden – doch zum Glück steht die Nachfolge schon fest: Ab sofort übernimmt Alice Allardt die Position!

## Willkommen und Abschied

Leonie Karn: „Nach zwei spannenden Jahren in der Genussakademie heißt es für mich Abschied nehmen: Die Frankfurter Skyline weicht dem Blick auf den Nordatlantik, statt Grie Soß und Ebbelwoihinkelscher werde ich mich in Zukunft von Skyr, Rúgbrauð und Þorskur ernähren – ich ziehe nach Island! Pendeln zwischen Reykjavík und Frankfurt gestaltet sich als schwierig, also werde ich zwischen Vulkanen, Gletschern und Schafferden nach einer neuen Aufgabe suchen – verhungern aber sicher nicht, bietet sich Island doch auch für kulinarische Reisen an: Neben dem berühmten Gammelrochen (ja, der schmeckt genauso, wie er klingt) und fermentiertem Hai (ja, der auch) gibt es dort exzellentes Lamm, das sein Leben lang fast wild von Kräutern und Heidelbeeren lebt, und Fisch, der wenige Stunden nach dem Fang im Laden landet und mit neuen Kartoffeln und etwas Butter so einfach wie perfekt schmeckt. Mit der dringenden Empfehlung, dieses großartige Land bald zu besuchen, verabschiede ich mich von Ihnen, bedanke mich für zwei Jahre, in denen Sie meine Kurse mit Leben und mein Postfach mit Feedbackbögen gefüllt haben und wünsche Ihnen viel Spaß mit allem, was meine Nachfolgerin Ihnen in den nächsten Jahren servieren wird: Takk fyrir tvö yndisleg ár, skemmtilega tímar og frábæran mat og sjáumst á Ísland!“

Alice Sophie Allardt: „Schon als ich vor einigen Jahren nach Frankfurt gezogen bin, habe ich mich sofort in die kulinarische Landschaft der Metropole verliebt. Bei diesem faszinierenden Angebot an internationaler Küche, urigen Ebbelwoi-Kneipen und facettenreichen Fressmeilen hat man ja auch keine andere Wahl, als sich nach und nach durch die Restaurants zu schleppen. Umso mehr freue ich mich, ab sofort die Programmplanung der Genussakademie zu übernehmen und somit quasi direkt an der Quelle sitzen zu dürfen – das Hobby wird zum Beruf! Bereits in den ersten Wochen habe ich einige Partner und Köche besucht und mir natürlich auch schon jede Menge Gedanken gemacht, welche Highlights ich für Sie in Zukunft organisieren kann – mit Monsieur Antony etwa habe ich schon telefoniert, aber ich möchte natürlich nicht zu viel verraten. Sie haben eine gute Idee? Ich bin ab sofort Ihre Ansprechpartnerin und freue mich auf Ihre Anregungen!“

**Leonie Karn und Alice Sophie Allardt**



## Georgios Krokos: Mediterran Deluxe

Georgios Krokos ist mit einer beeindruckenden Biografie zum Team der Genussakademie gestoßen:

Seine letzten Arbeitgeber

waren keine geringeren als Valéry Mathis von Erno's Bistro und Dreisterner Harald Wohlfahrt aus der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach.

In beiden Küchen stand er zuletzt als Souschef am Herd und wird sein Können als nächstes in einer großen Kochshow im Fernsehen unter Beweis stellen. Für die Genussakademie hat er ein innovatives Menü auf Sternenniveau konzipiert, das er mit seinen Kursteilnehmern Schritt für Schritt kocht und dabei viel Wissenswertes zu den verwendeten Produkten und seinen Techniken vermittelt, so dass dem Nachkochen der Rezepte zu Hause nichts im Wege stehen wird! Gambas, Flanksteak und Hokkaido-Tarte – das ist mediterran deluxe!



## Carmelo Greco: Genuss im Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat,

sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht.

Zwischen Gastauftritten in Lissabon mit zahlreichen Veranstaltungen und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie

anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht zu buchen – mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter gucken und wertvolle Handgriffe erlernen!



## 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. Wir freuen uns auf neue Kochkurstermine mit dem charismatischen Österreicher, der es immer wieder schafft, bodenständige Klassiker auf

allerhöchstem Niveau und mit ungewohnter Note auf den Tisch zu bringen!





### David Fischer: Alles Hummer

Hummer essen – absoluter Luxus. Aber Hummer selber zubereiten – das trauen sich die wenigsten.

Was für viele von uns eine Herausforderung darstellt,

ist in der Umsetzung letztlich gar nicht so schwer. David Fischer, Teamkoch der Genussakademie und verantwortlich für den Bereich der Spitzenküche, nimmt Ihnen die Angst vor dem König der Krustentiere und zeigt Ihnen genau, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Schon beim Empfang mit einem Glas Champagner erzählt er Ihnen alles, was Sie schon immer über Warekunde und Zubereitung des edlen Meeresbewohners wissen wollten. Mit seiner tatkräftigen Unterstützung kochen Sie im Anschluss ein luxuriöses Vier-Gänge-Menü rund um den Hummer. Dabei werden Sie schnell merken, dass die Hummer-Hürde mit der richtigen Anleitung leicht zu nehmen ist: Als Vorspeise kreieren Sie einen frisch-exitischen Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango. Anschließend bereiten Sie eine raffinierte Suppe zu, und zwar eine klassische Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon. Im dritten Gang schmeckt man den Hummer nicht nur heraus, man sieht ihn sogar: Auf Salat und Suppe folgt jetzt ein Klassiker der Haute Cuisine, ein Homard à l'Américaine, der in der französischen Küche beheimatet ist, mit grünem Spargel. Nur der krönende Abschluss tanzt aus der Reihe – ein Dessert ohne Hummer, dafür ebenso köstlich: Sie backen eine Tarte au Citron mit hausgemachtem Buttermilcheis. Beim gemeinsamen Verzehr dieses edlen Menüs und einem Glas Wein bleibt auch noch genug Zeit, um mit David Fischer alle Fragen zu klären, die während des Kurses vielleicht noch offen geblieben sind.



### David Fischer: Die Tricks der Sterneköche

Türmchen, Spuren, Würfel, ineinander verschränkte Produkte: In der Sternegastronomie stellt der Service heutzutage keine einfachen Teller mehr auf den Tisch – es handelt sich vielmehr um kunstvoll gestaltete Bilder von erlesener Schönheit, deren optische Gestaltung häufig mit großem Aufwand einhergeht. Wirklich? Oder gibt es da nicht doch ein paar geheime Tipps und Tricks, mit denen man im Pfannenwenden ... pardon: im Handumdrehen Kunst auf den Teller zaubert, dass der Familie, dem Nachbarn, dem Chef der Mund vor Begeisterung offen stehen bleibt? Klar gibt es die, nur verrät einem die keiner. Außer David Fischer, der hier aktiven Geheimnisverrat betreibt. Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert ausführlich, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Im Anschluss wird dieses Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet: Jeder Gang hat seine eigene Garnitur, vom Krokant und dem Quittenspiegel bei der Jakobsmuschel über Paprikaemulsion und Krustentierschaum am Garnelenraviolo bis zum Dessert: Das Millefeuille von Feigen mit Crème Pralinée und Portweinparfait bildet den perfekten Abschluss für ein wunderschönes Menü – im wahrsten Sinne des Wortes! Jeder Teller ein Bild, eine Augenweide – ein Volltreffer und natürlich quasi nebenbei Genuss auf Sternenniveau.



Fotos: Dirk Ostermeier, fotolia/Boris Ryzhkov, shutterstock/Isantilli, Leonie KArn

#### GEORGIOS KROKOS

Mediterran Deluxe

**MENÜ:**

Tigergambas auf Erbsenpüree, Kräutersalat mit Pinienkernen, Frischkäsemousse und Vinaigrette aus getrockneten Tomaten und Basilikum

Rosa gebratenes Flanksteak mit Pilz-Duxelles, Schalotten-Pickles, Majoranjus und Bratkartoffelstampf

Hokkaido-Tarte, Zitronengrasis und Kürbiskernkrokant

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Sa, 21.02.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 28.03.15, 18.30-22.30 Uhr

**KOSTEN:**

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

#### CARMELO GRECO

Genuss im Piemont

**MENÜ:**

Drei-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

**ORT:**

Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

**TERMINE:**

Sa, 28.03.15, 11.00-14.30 Uhr

Sa, 23.05.15, 11.00-14.30 Uhr

**KOSTEN:**

119 € | 109 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



#### MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

**MENÜ:**

Schwammerlrisotto, Rucola, Parmigiano reggiano Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanilleeis

**ORT:**

Restaurant Lohninger, Schweizer Straße 1, 60594 Frankfurt

**TERMINE:**

Sa, 07.03.15, 14.00-18.00 Uhr

**KOSTEN:**

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

#### DAVID FISCHER

Alles Hummer

**MENÜ:**

Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango

Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon

Homard a l'Americaine mit grünem Spargel

Tarte au Citron mit Buttermilcheis

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Do, 19.03.15, 18.30-22.30 Uhr

**KOSTEN:**

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



#### DAVID FISCHER

Die Tricks der Sterneköche

**MENÜ:**

Herstellen verschiedener Garnituren und Reduktionen, die ins Menü eingebaut werden

Gebratene Jakobsmuschel mit Macadamiakrokant, Blumenkohl und Quitte

Garnelenraviolo mit Paprikaemulsion und Krustentierschaum

Rosa gebratener Rehrücken mit geschmolzener Entenstopfleber, Erdfrüchtepüree und Blutampfer

Millefeuille von Feigen, Crème Pralinée und Portweinparfait

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Fr, 30.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 04.03.15, 18.30-22.30 Uhr

**KOSTEN:**

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

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

# 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.

## Frischer Fisch!

Bei einem Kurztrip nach Hamburg fiel mir am Hafen auf, dass die meisten dort ansässigen Fischbuden und Hafenimbisse das Gefühl vermitteln, der hier angebotene Fisch käme geradewegs frisch gefangen aus der See. Da gibt es Backfischbrötchen, Rollmöpse und Krabbencocktail auf die Hand oder, moderner und teilweise durchaus gut gemachte Fish and chips, frische Knoblauch-Garnelenpfanne und ähnliches. Doch woher kommt der Fisch? Sicher nicht von den kleinen Kuttern am Fischereihafen. Die liegen hier nur in kleiner Zahl beim sonntäglichen Fischmarkt am Kai der Fischauktionshalle. Der meiste Fisch in den Geschäften und in den Buden ist vorbereitet, also Convenience-Ware, meistens sogar Tiefkühlkost von großen Handelsketten.

Und woher beziehen wir unseren Fisch in Frankfurt? Über den Flughafen bekommen wir Fisch aus der ganzen Welt unglaublich frisch und in bester Qualität. Selbst große Firmen beziehen die verderbliche Ware über das größte Drehkreuz der Republik – und transportieren sie dann von Hessen an die deutschen Küsten, um den Fisch dort zu kalibrieren und anschließend aus dem Norden wieder ganz Deutschland und sogar Österreich zu beliefern! Viel Fisch wird mit riesengroßen Schiffen – eigentlich eher schwimmenden Fabriken – gefangen, welche die Weltmeere leerfischen. An Bord wird der Fang sofort verarbeitet und schockgefrostet, um später in Supermarktregalen auf Kundschaft zu warten. Natürlich möglichst günstig und am besten schon als Fertiggericht für die Mikrowelle vorbereitet. Passt das noch in unsere Zeit? Immer häufiger kaufe ich nun heimische Fische wie Zander, Hecht und Forelle. Waller (Wels) zum Beispiel ist ebenfalls ein völlig unterschätzter Speisefisch und viel zu selten auf unserem Speiseplan zu finden. Dabei gibt es ihn regelmäßig bei kleinen Fischhändlern und Produzenten, die etwa im Taunus, in Seligenstadt oder Hanau ihre Standorte haben. Meine Töchter suchen sich den Saibling auf dem Offenbacher Markt selbst aus – die prachtvollen Exemplare schwimmen in einem sauberen Becken, der Fischhändler nimmt sie mir ordentlich aus, hält einen kleinen Klönschnack und wirft mir noch eine Zitrone dazu. So muss einkaufen sein!

Eine frohe Weihnachtszeit wünscht Ihnen

**Ihr Thomas Haus**

# Backstage Specials

**Chefs Only**

Lüften Sie die Geheimnisse der Gastronomie direkt vor Ort, erleben Sie einen Tag als Luxus-Azubi in der Gastronomie und begleiten Sie einen bekannten Koch aus Frankfurt den ganzen Tag bei seiner Arbeit!

Hier sind Sie live dabei, wenn Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Anschließend schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise-en-place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen und sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. Zu Jahresbeginn gibt es eine echte Neuheit im Backstage-Programm: Jürgen Hellmuth, seit Jahren Hausbäcker der Genussakademie und beliebter Dozent der Brotbackkurse, öffnet endlich die Türen zu seiner Backstube, dem **Meddeler Bäcker!** Dario Cammarata lädt vier interessierte Hobbyköche in die Küche der **Villa Kennedy** ein und lässt sie hautnah an seiner sizilianischen Kochkunst teilhaben. Kreativkoch **Thomas Haus** zeigt im **Goldman**, wie er traditionelle Küche neu interpretiert, und herzlich willkommen heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim**, der seine Türen exklusiv zum Backstage im **Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit diesen routinieren Profis und erleben Sie einen unvergesslichen Tag am Puls der Spitzengastronomie. 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 SPECIAL IN DER VILLA KENNEDY**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Villa Kennedy, Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt  
**KOSTEN:** 149 € | Genuss-Card 139 €

**BACKSTAGE SPECIAL IM GOLDMAN**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Goldman 25hours, Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt  
**KOSTEN:** 149 € | Genuss-Card 139 €

**BACKSTAGE SPECIAL IM ESTRAGON**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt  
**KOSTEN:** 129 € | Genuss-Card 119 €

**BACKSTAGE SPECIAL BEIM MEDDELER BÄCKER**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Alte Dorfstraße 68, 63594 Hasselroth-Niedermittlau  
**KOSTEN:** 79 € | Genuss-Card 69 €

**NEU**

Fotos: Dirk Ostermeier, shutterstock/Robyn Mackenzie



amadoro

erlesene spanische weine | [amadoro.de](http://amadoro.de)



278/300 Parker-Punkte für Remelluri. Dafür leben Korkenzieher!

**Punktlandung für Telmo Rodriguez.** Der exzellente Weinmacher und Inhaber von Remelluri/Rioja, einem der ältesten Weingüter Spaniens, hat aus Lage, Leidenschaft und Können drei Meisterwerke geschaffen, die von Robert Parker geadelt wurden: Lindes de Remelluri Vinedos de San Vicente 2010 (91 Punkte), Lindes de Remelluri Vinedos de Labastida 2010 (93 Punkte) und Remelluri Reserva 2007 (94 Punkte). Entdecken Sie diese und weitere erstklassige Weinempfehlungen auf Stephan Raths [amadoro.de](http://amadoro.de) – Ihrem Genussbotschafter nicht nur für spanische Weine.



# Lauter Lieblingsessen

Ob herzhaft oder süß – hier geht es um die Klassiker der Kochkunst: Volker Hintz und Armin Treusch bringen frischen Schwung in die traditionelle Küche, Slim Khanchouch beweist, dass man mit Schokolade und Kaffee ein komplettes 4-Gänge-Menü zaubern kann, Ewa Feix backt mit Ihnen jetzt auch sündhaft gute Torten, und natürlich finden Sie neben feinstem Fleisch auch vegetarische und vegane Kurse im Programm – so kann der Frühling kommen!



**THOMAS FISCHER** stand in seinem Leben als Koch bereits in zahlreichen ausgezeichneten Häusern von Frankfurt bis Straßburg und auch selbstständig im eigenen Betrieb am Herd. Er entwickelte im Team namhafter Köche wie etwa bei 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 und Westermann in Straßburg haben seine Arbeit bis heute geprägt. Neben seiner Leidenschaft für das Kochen schwingt Fischer auch erfolgreich die Schlagzeugstöcke – ein sympathischer Teamplayer und ab sofort Chefkoch der Kategorie Klassiker & Trendküche in der Genussakademie!



## SCHOKOLADE UND KAFFEE



### Slim Khanchouch

Slim Khanchouch bringt in diesem Kurs zwei Produkte zusammen, die in der Welt der Süßspeisen schon längst als Traumpaar bekannt und beliebt sind: Schokolade und Kaffee. Dass sich beide auch ganz ausge-



zeichnet für ein komplettes Menü eignen, zeigt Slim in vier Gängen, die durch außergewöhnliche Aromen überzeugen. So serviert er zum Beginn ein herrliches Chocolat chaud mit Kastanien, gefolgt von Roter Bete mit Kaffeedressing und Schoko-Mandel-Foie-gras. Das US-Beef im Hauptgang wird in Kaffee geräuchert und mit Schokojus serviert, daneben kommt ein Sellerie-Espresso. Im Dessert sind Schokolade und Kaffee eigentlich klassische Zutaten, doch natürlich geht Slim auch hier noch einen Schritt weiter und bereitet mit seinen Gästen einen Mango-Schneeball in Kaffee-Schokoladen-Crunchie mit Baileys-Auberginen-Emulsion zu – Exotik pur, perfekt durchdacht und im Ergebnis der reinste Genuss!

#### MENÜ:

Kastanien-Chocolat-Chaud  
Salat mit Rote-Bete-Kaffee-Dressing  
US-Beef in Kaffeerauch, Schokojus und Sellerie-Espresso

Mango-Schneeball in Kaffee-Schokoladen-Crunchie mit Baileys-Auberginen-Emulsion

**ORT:** Die Genussakademie

#### TERMINE:

Fr, 27.03.15, 18.30-22.30 Uhr  
So, 26.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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



## SÜSSE WASSERFISCHE



### Volker Hintz

Zum Auftakt des neuen Jahres widmet sich der umtriebige Küchenchef des Löwen in Alt-Zeilsheim einem so interessanten wie köstlichen Thema, das zur Zeit voll im Trend liegt: Süßwasserfischen, und hier insbes-



ondere Seesaibling und Waller (Wels). In seinem Restaurant erläutert Volker Hintz anschaulich die Besonderheiten im Umgang mit den sensiblen Fluss- und Seebewohnern und bereitet anschließend gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein spannendes 3-Gänge-Menü zu. Auf saftiges Wallerfilet folgt der in eine Salzkruste gehüllte



Seesaibling mit Gurken und Nusskartoffeln. Den kulinarischen Abschluss bildet ein ebenfalls regional inspiriertes Dessert, kombiniert aus Frischkäse und Birnen. So schmeckt Rhein-Main!

#### MENÜ:

Wallerfilet mit Kartoffelschuppen, Speckchips und gerösteten Pinienkernen im Feldsalatbeet

Seesaibling in der Salzkruste, dazu gebratene Gurken mit Dillschmand und Nusskartoffeln

Flambierte Frischkäseroulade auf Birnenspalten in Rotwein

**ORT:** Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt am Main

#### TERMINE:

Mi, 25.02.15, 17.00-22.00 Uhr  
Mi, 04.03.15, 17.00-22.00 Uhr  
Mi, 25.03.15, 17.00-22.00 Uhr

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



## KENWOOD COOKING CHEF



### Reiner Neidhardt

Die Kenwood Cooking Chef zählt zweifellos zu den Schwergewichten in der Küche, doch viele Benutzer verfallen angesichts der zahlreichen Möglichkeiten und Feinheiten dieses Alleskönners förmlich in eine Art Schockstarre. Das muss nicht sein – hier



schafft Kenwood nun Abhilfe: Auf einer genussvollen kulinarischen Reise durch Italien lernen Sie die wichtigsten Tricks und Kniffe der Kenwood Cooking Chef kennen, so auch die richtige Nutzung des eingebauten Induktionsfeldes unter der Rührschüssel. Wer die Cooking Chef wirklich kennenlernen möchte, ist hier genauso richtig wie jene, die sie bereits in Gebrauch haben, aber noch längst nicht alle Funktionen kennen. Reiner Neidhardt, Küchenchef von Neidhardts Küche in Karben, bereitet mit Ihnen ein Menü mit italienischen Klassikern wie Nudeln, Risotto, Zabaione zu und erläutert dabei anschaulich, wie die Cooking Chef bei jedem Gang eingesetzt werden kann. Spannend ist auch die Kooperation mit Lorey in der Schillerstraße: Wer dort zwischen dem 8. Dezember 2015 und dem 24. Februar 2015 eine Cooking Chef kauft, bekommt den Kurs kostenlos – wer die Maschine nach Besuch des Kurses kauft, kann sich dafür eines von drei Zubehörteilen bei Lorey aussuchen.

#### MENÜ:

Ein italienisches Menü mit Pasta und Zabaione

**ORT:** Die Genussakademie

#### TERMINE:

Sa, 31.01.15, 11.00-15.00 Uhr  
Do, 26.02.15, 18.30-22.30 Uhr

**50 € inkl. Getränke**



## PERFEKTE TORTEN

 **Ewa Feix**

In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben.



Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an 3-lagigen Mini-Torten (Durchmesser 8 cm), die später natürlich auch auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateure zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

Da die Küchlein vor der Füllung und Dekoration komplett auskühlen müssen, bringt Ewa ein paar bereits fertig gebackene mit, so dass sich die Teilnehmer voll aufs Füllen, Schichten und Dekorieren konzentrieren können.

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMIN:**

So, 19.04.15, 11.00-15.00 Uhr

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



## CUPCAKES

 **Ewa Feix**



Cupcakes sind eine süße Erfolgsgeschichte und haben Herzen und Hüften der Frankfurter im Sturm erobert – mit Ewa Feix kommen sie nun in die Genussakademie! Der Kanadierin Ewa Feix macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben – ein guter Grund, sie für exklusive Kurse in die Genussakademie einzuladen, denn wenn man einmal weiß, wie man Cupcakes zubereitet, sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt. In diesem Kurs werden luftige amerikanische Cupcakes (die sich grundlegend von Muffins unterscheiden) nach Ewas Grundrezept gebacken und eine glatte, nicht allzu süße Buttercreme hergestellt. In die Grundlagen der Fondantverarbeitung wird eingeführt, speziell darauf eingegangen wird dann im zweiten Kurs: Designing Cupcakes.

**MENÜ:**

Ewa Feix bereitet mit ihren Kursteilnehmern Cupcakes zu, von denen natürlich auch ein paar mit nach Hause genommen werden können!

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Sa, 28.03.15, 11.00-15.00 Uhr

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

## DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

In ihrem Aufbaukurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in die filigrane Kunst der Cupcake-Dekoration ein, zeigt geduldig, wie man erste Schritte beim Verzieren macht und verrät natürlich auch manch nützliches Geheimnis. Da die Verzierung von Cupcakes besonders für Anfänger sehr viel Zeit in Anspruch nimmt, bringt Ewa bereits fertig gebackene Cupcakes nach dem Rezept aus ihrem Grundkurs mit sowie eine Swiss-Meringue-Buttercreme, die auf die Cupcakes gestrichen wird. Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente geformt werden, die dann auf den Cupcake gesetzt werden. Ein Traum in Fondant!

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMIN:**

Sa, 04.04.15, 11.00-15.00 Uhr

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

## PATISSERIE AUS DER STERNEKÜCHE

 **Benjamin Kunert**

Sie bilden den krönenden Abschluss eines edlen Menüs und sind an Feinstarbeit kaum zu übertreffen: Die Dessert-Kunstwerke der Sternegastronomie sind fast zu schade zum Essen – aber zum Glück nur fast, verbergen sich hinter den filigranen Tellern doch immer wieder faszinierende neue Aromen! Benjamin Kunert, seit Juni 2013 Chef-Pâtissier im Zwei-Sterne-Haus Villa Rothschild, zeigt seinen Kursteilnehmern hier, wie man auch zu Hause perfekte Desserts kreieren kann, und zwar ohne hochaufwendige Techniken, aber mit großem Effekt. Im März konzentriert er sich ganz auf Schokolade und das Schönste, was man daraus kreieren kann: Pralinen! Gemeinsam wird die Schokolade temperiert und zu Pralinen gegossen – in außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen, die jeden begeistern werden!



**MENÜ:**

Pralinen und Schokolade:

Schokolade temperieren

Pralinen gießen:

Trüffel-Miso, Orangenblüte, Zitronenthymian

Schokolade und Meersalz

Zartbitter und Yuzu

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMIN:**

So, 15.03.15, 11.00-15.00 Uhr

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

## VON TRÜFFEL BIS CHILI: VEGETARISCH FÜR ALLE SINNE

 **Thomas Fahr**

Sensibel – magisch – leicht: Das sind die drei Grundsätze, auf die dieser Kurs aufbaut. Besonders in der vegetarischen Küche spielen Kräuter eine sehr wichtige Rolle – da will der Umgang mit den empfindlichen Blättern gelernt sein. Thomas Fahr beantwortet Fragen wie „worauf muss ich beim Kochen achten“, „wie verarbeite ich sie am besten“, oder „wie kultiviere ich sie zu Hause“. Dazu stellen Sie mit ihm mehrere Pestos aus verschiedenen Kräutern her. Zu diesen bodenständigen Gewächsen gesellen sich Trüffel, Safran und Vanille, die auf Genießer beinahe schon magisch wirken und frische Nudeln und Risotto verfeinern. Schokolade und Quitte erhalten durch Chili und Ingwer eine leichte Schärfe und verbinden sich zum krönenden Abschluss eines Menüs für alle Sinne – ganz ohne Fleisch.



**MENÜ:**

Tapenaden: Oliventapenade schwarz und grün, Tomatentapenade, geröstetes Baguette, Focaccia, Fladenbrot

Pestos: Basilikum, Rauke, Pfefferminze, Grillgemüse mariniert, Garnitur für salzig & süß

Trüffel: frische Nudeln mit unserem Trüffel

Safran & Vanille:

Fenchel, Weißwein & Safran: Champignons, Schalotten, Vanille, Risotto

Chili & Ingwer: Schokolade, Quitten

**ORT:**

Brasserie ici (Frankfurt Marriott Hotel), Hamburger Allee 2, 60486 Frankfurt am Main

**TERMINE:**

Do, 12.02.15, 18.00-22.00 Uhr

Do, 12.03.15, 18.00-22.00 Uhr

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



## WONDERFUL: VEGANE KÜCHE MIT DEM WONDERGOOD

 **Olga Kuvsinova**

Das Wondergood, seit 2013 in Bornheim ansässig, steht mit seinem Konzept „Ethical Well Food“ für gesunde und nachhaltige Ernährung, ohne dabei den guten Geschmack zu vernachlässigen. Pflanzliche Küche bedeutet für Anton und Olga nicht Verzicht, sondern eine Entdeckungsreise der Aromen, die auch eingefleischte Karnivoren begeistern können. Und genau darum geht es in diesem Kochkurs, der keinesfalls nur für Veganer und solche, die es werden wollen, geeignet ist: Hier werden aromatische, bunte Gerichte gekocht und mit veganen Weinen serviert. Dazu gibt es viel Wissenswertes über vegane Ernährung und Nachhaltigkeit.



### MENÜ:

Türmchen aus Buchweizen-Blinis mit provenzialischem Gemüse, Kräuter-Mayo und gerösteten Kürbiskernen

Kräuter-Graupenrisotto mit pikanter Mojo, dazu Röllchen von Kräuterseitlingen und Zucchini  
Nuss-Crumble mit Clementinen-Kompott und Schlagsahne

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

So, 22.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
So, 22.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## FEINSTES FLEISCH – DER KOCHKURS

 **David Fischer**

Preso, Iberico und Tatar begegnen uns immer häufiger auf den Speisekarten der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier 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. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren wie beispielsweise das Niedertemperatur- und Rückwärtsgaren behandelt. Zaubern Sie unter David Fischers Anleitung ein 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch.



### MENÜ:

Kalbstatar mit Limonencreme, Brunnenkresse und Kartoffelchips

Preso vom Iberico-bellota-Schwein mit Erdfrüchtecreme und Blutampfer

Roastbeef mit Pilzen, Schalotten und La-Ratte-Kartoffeln

Crème brûlée mit Erdbeersorbet

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Mi, 25.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 26.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

In diesem Kurs lernen Sie die absolut perfekte klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit Kartoffelsalat kennen, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Beim Empfang an der Bar der Genussakademie, untermauert mit einem Glas Sekt, informiert Sie Steffen Ott bereits über Geschichte und Herkunft des Namens „Wiener Schnitzel“, erzählt Ihnen von „Fälschungen“ sowie dem echten, wahren Schnitzel. Dann nimmt er Sie mit auf eine kleine Exkursion durch die unterschiedlichen Möglichkeiten der Panierung und wie diese leicht in den eigenen vier Wänden herzustellen sind. Zudem bringt er Sie über die klassischen Beilagen des Schnitzels auf den neuesten Stand, bevor Sie unter seiner fachkundigen Leitung ein 3-Gänge-Menü rund um die berühmte Spezialität zubereiten.



### MENÜ:

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

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Sa, 07.02.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 18.04.15, 11.00-15.00 Uhr

**69 € inkl. Getränke**

## AM HERD MIT DEM ROULADENKÖNIG

 **Jürgen Helm**

Jürgen Helm öffnet zum ersten Mal die Küche seines gemütlichen Gasthofs Zum Goldenen Löwen in Mossautal-Güttersbach (das liegt im schönen Odenwald) und zeigt, wie einfach man die köstlichen Rollen zubereitet, während seine Mutter die Kunst der Fertigung echter Kartoffelknödel erläutert – von Hand, versteht sich. Außerdem stehen eine wärmende Grünkernsuppe mit Markklößchen sowie Bratpfel mit köstlicher Weinschaumsauce auf der Agenda. Ein komplettes Menü, wie es seit Jahrhunderten im (Koch)Buche steht. Natürlich zeigt der sympathische Küchenchef nur, wie's geht – anpacken kann dann jeder selbst, und wenn die Roulade mal nicht so will, hilft Jürgen Helm gern. Wer anschließend noch Zeit und Lust hat, die wunderschöne Landschaft rund um Güttersbach zu erkunden, kann problemlos ein Zimmer hinzubuchen.



**»Zum Goldenen Löwen«**

### MENÜ:

Grünkernsuppe mit Markklößchen  
Rindsroulade mit Kartoffelklößen und Rotkraut  
Bratpfel in Weinschaumsauce

**ORT:** Zum Goldenen Löwen, Hüttenthaler Straße 49, 64756 Mossautal-Güttersbach

### TERMINE:

Sa, 31.01.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 14.03.15, 11.00-15.00 Uhr

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

## COOK, LUNCH & RUN

 **Oliver Schneider**



Cook, lunch and run ist die ganz neue Idee für die Mittagspause in der City! Haben Sie Lust, mal Ihre Mittagspause kulinarisch anders zu gestalten als üblich? Dann kommen Sie mittags in die Genussakademie Fressgass'. Kochen Sie sich ein gesundes und leckeres Mittagessen selbst. Und das alles in nur 30 Minuten: Lernen Sie dabei unter der fachkundigen Anleitung des Genussakademie-Teams neue Techniken und ein neues Rezept für zu Hause. Nach der Zubereitung können Sie sich das Essen gemeinsam mit Freunden, Arbeitskollegen oder Gleichgesinnten so richtig schmecken lassen. Der Spaß beim Kochen dauert nicht einmal eine halbe Stunde. Sie lernen neue Leute kennen und

ein schönes und schnelles Gericht. Wein und Kaffee stehen auch bereit, sind jedoch bei diesem Angebot nicht im Preis inbegriffen. Im Gegensatz zu den anderen Kursen zahlen Sie beim CLR bar vor Ort. Sichern Sie sich einen der wenigen Plätze, denn wer zuerst kommt, kocht zuerst!

### MENÜ:

Di, 20.01.15  
Schweinefilet in Honig und Pimenton glasiert mit Zuckererbsen und Selleriecreme  
Di, 10.02.15  
Kross gebratenes Doradenfilet, Kräuterrisotto und glasierter Paprika  
Do, 26.02.15  
Gebratene Maishühnchenbrust mit Ratatouille und Kartoffelecken  
... to be continued

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Di, 20.01.15, 12.15-13.10 Uhr  
Di, 10.02.15, 12.15-13.10 Uhr  
Do, 26.02.15, 12.15-13.10 Uhr

**17 € (vor Ort zahlbar), inkl. Wasser**



Kochkunst offenbart sich mit dem ersten Gang. **Kochkultur** schon vorher.



### Die neue **Vario Kochgeräte-Serie 400.**

In der ambitionierten Küche gelten höchste Ansprüche an Ausstattung, Zutaten und Zubereitung. Die Vario Kochgeräte-Serie 400 entspricht ihnen seit jeher. Mit Geräten, die jeder Anforderung gewachsen sind. Die Kochgeräte aus massivem Edelstahl können als bewusster Akzent aufgesetzt mit sichtbarer Kante oder flächenbündig eingebaut werden. Sie bieten Ihnen in jeder Kombination außergewöhnliche Freiheit – jahrzehntelang. **Der Unterschied heißt Gaggenau.**

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

# GAGGENAU

## AROMATISCHES DOPPEL - FOOD & WHISKY

 **Chris Pepper**

In seinem Kurs über setzt Chris Pepper gemeinsam mit seinen Teilnehmern die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht werden soll. Die Aromen in der Nase, am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe von Chris Pepper in ein Menü übersetzt. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die ersten beiden Gänge fertig sind, darf schon einmal gegessen und natürlich der korrespondierende Whisky verkostet werden. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie die jeweilige Brennerei und Abfüllung.



### MENÜ:

Tomatin 12 Jahre, 40 % - mit Birnen gefüllte Champignons auf lauwarmem Gersten-Zitrus-Risotto und Rucolablätchen  
Speyburn 7 Jahre, 55,5 % - Apfel-Staudensellerie-Suppe mit Haselnussmousse und Croûtons  
The Ileaf, 40 % - Schweinemedallions im Seetang-Bacon-Mantel auf Kartoffel-Karotten-Plätzchen und Blauschimmelkäse-Sauce  
Tamdhu 10 Jahre, 43 % - Sultaninen-Crêpe mit Orangenblüten-Sirup

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Di, 17.03.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 12.05.15, 18.30-22.30 Uhr

**98 € | 88 € 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 naïv 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

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Do, 15.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 27.03.15, 18.30-22.30 Uhr

**69 € inkl. Getränke**

## DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinko**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinko präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt - 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 original hessisches Menü auf die Teller kommen. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins - der Genuss der Köstlichkeiten!



### MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot  
Gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße  
Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf  
Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelweinzabaione

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Mo, 26.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 20.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## 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. Kochen Sie ein kreatives und bekömmliches Menü, das alle Ihre Sinne verzaubert - leuchtende Farben, verführerische Düfte: So haben Sie Ayurveda noch nie erlebt!



### MENÜ:

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

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

So, 08.02.15, 11.00-15.00 Uhr  
So, 11.04.15, 11.00-15.00 Uhr

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

## KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

 **Armin Treusch**

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert - das ist die Küche von Armin Treusch. Bei diesem Kurs ist der Name Programm: Armin Treusch kocht mit Ihnen ein Odenwälder Menü, das mit Lachsforelle, Grünkernsuppe und Ebbelwoi-Hinkelsche klassischer nicht sein könnte - dabei aber immer mit dem gewissen Etwas, das aus Treuschs Küche eine Kunst macht. Mitmachen ist Muss! Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants „Treuschs Schwanen“ und erfahren Sie nützliche Tipps und Tricks für Ihre heimische Küche. 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 auf dem Teller.



### MENÜ:

Marinierte Lachsforelle mit Grüne-Soße-Vinaigrette und gebackenem Ei  
Herzhafte Grünkernsuppe mit Kräuterklößchen  
Odenwälder Ebbelwoi-Hinkelsche - in 2 Versionen  
Quarkmousse mit Honig und geröstetem Hafer auf Apfel-Gerry-Schaum

**ORT:** Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

### TERMINE:

Sa, 17.03.15, 11.00-16.00 Uhr  
Sa, 30.05.15, 11.00-16.00 Uhr

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



**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**

# FRISCHE PARADIES



Ihr Partner für  
*kulinarische* Exzellenz.

An jedem 1. Montag im Monat ist  
**Cash & Carry-Tag: 15% Rabatt auf alles.**

**Cash & Carry Termine:**

- 1. Dezember 2014
- 5. Januar 2015
- 2. Februar 2015



Wer bei Lebensmitteln Wert legt auf **höchste Qualität** und **Frische**, der ist bei uns genau richtig.  
Über **12.000 Delikatessen** aus der ganzen Welt erwarten Sie im FrischeParadies.

Fisch, Seafood, Fleisch, Geflügel, Obst & Gemüse,  
Käse, Weine, Öle & Essige sowie Pasta, Saucen, Schokolade und vieles mehr finden Sie in unserem Abholermarkt.

**FRISCHEPARADIES FRANKFURT**

Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt

Fon 069 380323-0

**Öffnungszeiten:** Mo-Mi 8.00 - 18.00 Uhr |

Do+Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 Uhr

[www.frischeparadies.com](http://www.frischeparadies.com)

 [www.facebook.com/FrischeParadies](https://www.facebook.com/FrischeParadies)



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



# Glück aus Glas

1872 füllte Anton Müller – seines Zeichens Händler und Unternehmer – um die Weihnachtszeit seine ersten Tafelgläser in Kisten und lieferte diese an seine Kunden aus. Mehr als 140 Jahre später hat sich Zwiesel Kristallglas von der kleinen Tafelglashütte „Annathal“ in Zwiesel zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

**H**eute arbeitet Zwiesel Kristallglas mit Top-Gastronomen, Sommeliers und renommierten Designern zusammen, und die Gläser des Traditionsunternehmens finden sich unter anderem auf Red-Carpet-Events wie etwa dem Deutschen Fernsehpreis wieder. Mehr als 3000 Partner aus Hotellerie, Spitzengastronomie und Handel vertrauen weltweit den hochwertigen Produkten, von denen viele in Kooperation mit anspruchsvollen Könnern aus dem Profibereich wie unter anderem der Barlegende Charles Schumann entstehen.

Durch das im Jahr 2002 eingeführte blei- und bariumfreie Tritan-Kristallglas gelang dem Unternehmen ein echter Quantensprung: Tritan macht das Glas extrem widerstandsfähig, bruch-, kratz- und spülmaschinenfest und bewahrt auch nach Jahren des Einsatzes seine Brillanz wie am ersten Tag. 2012 hat Zwiesel Kristallglas eine Weiterentwicklung von Tritan vorgestellt: die Oberflächenveredelung Tritan Protect. Eine speziell vergütete Stieloberfläche schützt jetzt vor Kratzern und steigert zusätzlich die Bruchfestigkeit und Widerstandsfähigkeit.

## Ein Unternehmen – drei Marken

Heute basiert die Zwiesel Kristallglas AG auf drei Glasparten, die gemeinsam das gesamte Spektrum rund um die Wein- und Genussskultur abdecken und edle Accessoires für den Interior-Bereich liefern – für moderne, genussorientierte Verbraucher ebenso wie für die Profis aus der Gastronomie.

Die Marke Schott Zwiesel steht für Kristallglasprodukte auf höchstem Niveau. Küchenchefs, Sommeliers und Barkeeper auf der ganzen Welt schätzen die Funktionalität und das zeitlose Design der innovativen Spezialglasserien und Servierprodukte. Der Erfolg der Marke geht dabei längst über die Tafeln gehobener Restaurants und Hotels hinaus: Auch private Haushalte schätzen die einzigartige Qualität und Langlebigkeit von Schott-Zwiesel-Gläsern.

Aus der Einheit von aktuellem, klarem Design und der seit 1872 bestehenden Tradition der manufakturrellen Kristallglasfertigung beziehen die Produkte der Marke Zwiesel 1872 ihre charakteristische Individualität. Zwiesel 1872 steht für exklusive



Glaskunst für jeden Einrichtungsstil

Kollektionen, die Ruhe, Eleganz und Zeitlosigkeit ausstrahlen. Jedes Glas besitzt die Individualität eines Einzelstückes, denn Manufakturglas ist lebendiger, sinnlicher und bis ins Detail stilvoll nuanciert.

Die Zwiesel 1872 Gourmet Collection umfasst elegante und funktionale Gourmetglasserien, die den Charakter und die Aromastrukturen des Weines perfekt zur Geltung bringen. Die Zwiesel 1872 Living Collection steht mit transparenten und farbigen Accessoires für schlichte Eleganz und zeitlose Schönheit. Geprägt von einer klaren und reduzierten Formensprache, gestaltet die Zwiesel 1872 Living Collection Inseln der Ruhe und Entspannung. Einfach und stilsicher inszenieren die Accessoires die schönen Seiten des Lebens. Jenaer Glas wiederum bietet ein



Praktisch, gesund und immer dabei

abwechslungsreiches Portfolio für aktuelle Food- und Lifestyle-Trends. Seit 1918 ist die Marke Inbegriff für hitzebeständiges Borosilikatglas und besticht durch zeitlos-praktische Haushaltsprodukte für das Zubereiten, Servieren und Aufbewahren von Speisen und Getränken.

### Für jede Anwendung das perfekte Glas

Zwiesel Kristallglas hat für jeden Wein das passende Glas im Sortiment, denn die Wahl des richtigen Weinglases ist für optimalen Weingenuss überaus wichtig. Ohne das richtige Glas bleibt ein wichtiger Teil der Aromenfülle eines Weines unent-

deckt und geht auf der Strecke zwischen Glas und Gaumen verloren. Dabei spielt nicht nur die schnell sichtbare Form selbst eine große Rolle, sondern auch kleine Details wie etwa der Rand des Glases oder die Wandungsdicke sind für die präzise Übersetzung der Aromen von Bedeutung. Für einen leichten Weißwein wie etwa Riesling von der Saar empfiehlt das Unternehmen ein kleinvolumiges, schmales Glas, denn das konzentriert die filigranen und vielschichtigen Aromen dieser Weine besonders gut. Weißweine mit mehr Volumen wie beispielsweise Chardonnay oder Sauvignon Blanc genießen Sie hingegen am besten in einem Glas mit mehr Volumen. Roséwein wird meistens gekühlt getrunken und sollte darum in einem Glas serviert werden, das ein geringes Fassungsvermögen hat, um schnelles Erwärmen zu verhindern.

Tanninarme Rotweine wie Beaujolais oder Saint Laurent kommen optimal in bauchigen Gläsern mit großer Öffnung zur



Es muss nicht immer farblos sein!

Geltung, tanninreiche Tropfen wie Bordeaux oder Rioja hingegen sollten hingegen in einem großen Glas mit schmalere Form serviert werden. Besonders schwere Rotweine wie etwa ein reifer Burgunder oder auch voll ausgereifter Bordeaux entwickeln ihre Aromen hervorragend in einem dickbauchigen Glas mit großer Öffnung, und Prickelndes wie Champagner oder Crémant sollten Sie in einem relativ hohen Glas mit Tulpenform servieren, da sich hier der Schaum gut aufbaut. Für jeden der geschilderten Weine respektive Schaumweine hat Zwiesel Kristallglas in der Zwiesel 1872 Enoteca-Serie ein passendes Glas entwickelt, das die Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte perfekt zur Geltung bringt und auch nach dieser benannt ist. So findet man sich schnell zurecht und immer das richtige Glas zum Lieblingswein. Machen Sie doch mal die Probe aufs Exempel und genießen Sie denselben Wein aus unterschiedlichen Gläsern – Sie werden verblüfft sein! Die Produkte von Zwiesel Kristallglas erhalten Sie im Raum Frankfurt im gut sortierten Einzelhandel und natürlich beim GenussMAGAZIN-Kolumnisten Lorey in der Schillerstraße!

Zwiesel Kristallglas AG  
Dr.-Schott-Straße 35, D-94227 Zwiesel  
Tel. 09922 98-0, [www.zwiesel-kristallglas.com](http://www.zwiesel-kristallglas.com)

# Der Frühling wird erfrischend

Nach den üppigen Naschereien in der Weihnachtszeit und kurzen, kalten Tagen freuen wir uns wieder auf vitaminhaltige und frische Produkte, stärkende Mahlzeiten und den ersten Spargel im Frühjahr. Nicht nur in der Genussakademie selbst, sondern auch in der Küche von Eckhardt Keim können Sie saisonale Kostbarkeiten zaubern – und solange es draußen noch klirrend kalt ist, gibt es BBQ mit Glühwein oder Feuerzangenbowle!



## KÖNIG SPARGEL

 **David Fischer**

Wer freut sich nicht auf den ersten Spargel im Jahr, ganz klassisch mit Kartoffeln, feinem Fleisch und Sauce Béarnaise? Oder darf es auch ruhig mal ein wenig exklusiver sein? Dann ist „König Spargel“ genau das Richtige für Sie! Die Faszination, die Spargel seit Jahrhunderten auf seine Genießer ausübt, ist beeindruckend. In diesem Kochkurs entfernt sich David Fischer ein wenig vom Spargel-Standard und möchte zusammen mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten. Innovativ, aber dennoch klassisch, bereitet er mit Ihnen ein herrliches 4-Gänge-Menü zu. David Fischer zeigt Ihnen, wie Sie das essbare Elfenbein einfach, aber delikats servieren können. Das geschätzte Gemüse lässt sich sogar in unserem Dessert unterbringen – quasi als i-Tüpfelchen nach drei herrlich deftigen Speisen.



**MENÜ:**

Spargelsalat mit pochiertem Eigelb, Kirschtomaten und Kerbelvinaigrette  
 Spargelcremesuppe mit Elsässer Backschinken  
 Rosa gebratener Kalbsrücken mit Spargel, La-Ratte-Kartoffeln und Sauce Béarnaise  
 Erdbeersalat mit Spargeleis

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

So, 10.05.15, 18.30-22.30 Uhr  
 Fr, 29.05.15, 18.30-22.30 Uhr

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



## FRÜHLINGSFRISCHE KRÄUTERKÜCHE

 **Thomas Fischer**

Nach der (viel zu) langen 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 oder 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:**

Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse, Erdbeeren und Balsamico  
 Auf der Haut gebratene Taunusforelle auf buntem Frühlingsgemüse und Estragonschaum  
 Rhabarber-Vanillesüppchen mit Buttermilchmousse und Mandelcrumble

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Di, 10.03.15, 18.30-22.30 Uhr  
 Mo, 30.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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



Fotos: Dirk Ostermeier, fotolia/Bernd Jürgens

# Original SELTERS – Empfohlen als idealer Weinbegleiter

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

Désirée Eser  
Weingut August Eser  
Rheingau



## Der Ursprung guten Geschmacks

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



Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der 15 europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter [www.selters.de/selters-wein](http://www.selters.de/selters-wein)

## BBQ ON ICE: WINTERGRILLEN IM KEMPINSKI GRAVENBRUCH

 **Sebastian Reiff**

Grillen im Winter? Klar! Wenn es draußen klirrend kalt ist und der Park von glitzerndem Raureif überzogen ist, ist Grillen etwas ganz Besonderes. Ein Glas heißer Punsch, warm eingemummelt am Feuer sitzen und den Duft von frisch gegrilltem Fleisch und pikanten Gewürzen in der Nase – das nennen wir ein perfektes Wintererlebnis. Sebastian Reiff zeigt Ihnen, mit welchen Rezepten und Gewürzen das Grillen im Winter besonders Spaß macht. Nach einem Aperitif beginnen Sie mit den Vorbereitungen im Warmen. Anschließend wird gemeinsam unter freiem Himmel der Grill angeheizt. Hessisch, exotisch, klassisch – Sebastian Reiff nimmt Sie mit auf einen Streifzug durch die Welt der



Aromen. Inspiriert von seiner Zeit in Mexiko kommen zunächst Quesadillas – hessisch interpretiert – auf den Grill, exotisch geht es weiter mit dem Klosterschwein an Ananas. Das Fleisch für den saftigen Skirt Steak Burger stammt vom Kooperationspartner Otto Gourmet und wird jeden Fleischliebhaber begeistern. Neben neuen Rezeptideen für das Wintergrillen nehmen Sie Tipps und Tricks zum perfekt gegrillten Fleisch mit nach Hause.

### MENÜ:

Bohnensuppe zum Aufwärmen  
Hessen-Quesadillas: Weizenfladen | Rheingaukäse | Kräuterseitling  
Carnitas: Klosterschwein mit Ananas  
Skirt Steak Burger: US-Steak in Gravenbrucher Kruste  
Curry-Bratpfel mit Rosmarin-Eis

### ORT:

Kempinski Hotel Gravenbruch, Graf-zu-Ysenburg-und-Büdingen-Platz 1, 63263 Neu-Isenburg

### TERMINE:

Sa, 21.02.15, 14.00-17.00 Uhr  
Sa, 28.02.15, 14.00-17.00 Uhr

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



## LANDLUST IM WINTER

 **Nicolas Jung**

Die Sehnsucht nach der heilen Welt auf dem Lande, wo die Kühe noch auf der Weide stehen und die Vögel ganz von alleine zwitschern, hat die Bewohner deutscher Metropolen voll im Griff und soll für viele Genießer am besten täglich 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 Köche gibt, die sich liebevoll des Themas angenommen haben. Nicolas Jung, Executive



Souschef im Frankfurt Marriott Hotel, kocht mit seinen Teilnehmern ein Menü mit Produkten des Biobauern Etzel. Hier geht es ganz um saisonale Produkte aus der Region, aus denen sich auch im Winter ein wunderbares Menü zusammenstellen lässt. Dabei kommen auch Zutaten in den Topf, die immer mehr völlig zu unrecht in Vergessenheit geraten sind, wie Portulak, Pastinaken und Bauernhafer.

### MENÜ:

Gebackenes Bio-Ei | junger Spinat | Pastrami | Portulak  
Cremesuppe | Pastinake | Hausgemachte Mett-Enden  
Steak vom Land-Weiderind | „Etzels Linda“ | Gartenmöhre | Perlwiebel-Jus  
Winterapfel-Tarte | Bauernhafer | Honigkresse

### ORT:

Brasserie ici (Frankfurt Marriott Hotel), Hamburger Allee 2, 60486 Frankfurt

### TERMINE:

Fr, 09.01.15, 18.00-22.00 Uhr  
Di, 10.03.15, 18.00-22.00 Uhr

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

**ALLE GETRÄNKE** – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive (außer Cook, Lunch & Run).

## INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

**069 97460-666**

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

**WWW.GENUSSAKADEMIE.COM**



„Gegen Sodbrennen ...  
nehm ich Bullrich Salz!“



**Bullrich Salz®: Die bewährten Magentabletten gegen Sodbrennen**

Die schnelle Hilfe bei Sodbrennen und säurebedingten Magenbeschwerden. Bullrich Salz® lindert Beschwerden auf ganz einfache Weise. Millionenfach bewährt.

[www.bullrich.de](http://www.bullrich.de)

Mehr zur Wirkweise:



Mit Bullrich geht's mir gut.



## WILD THING

 **Steffen Ott**

Im Herbst wird wieder die Jagdsaison eröffnet – da geht es auch in der Küche wieder richtig wild zu! Reh, Hirsch, Wildschwein & Co. halten nun Einzug in Pfannen und Kochtöpfe, und wer denkt, dass diese Produkte nur von Meisterhand bearbeitet werden können, der liegt falsch. Worauf Sie bei der Zubereitung achten sollten und warum Wild beileibe nicht nur ein winterliches, sondern vor allem auch ein sehr gesundes Gericht ist, erfahren Sie in diesem spannenden Kochkurs von Steffen Ott, der Sie hier mit Perlhuhn und Hirsch in die freie Wildbahn entführt.



### MENÜ:

Perlhuhnbrust mit Rosmarin und Honig an Wintersalat in Orangen-Vinaigrette  
Kartoffelcremesuppe mit Steinpilz-Schaum  
Entrecote vom Hirsch mit Markkruste und Wirsing-Fleckerl  
Birne-Schoko-Karamell

### ORT:

Die Genussakademie

### TERMINE:

So, 14.12.14, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 04.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 12.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 18.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## ENTE TRIFFT KÜRBIS

 **Thomas Fischer**

Ente trifft Kürbis – so lautet das Motto dieses beliebten Kochkurses in der Genussakademie. Kürbis gibt es in zahlreichen Arten und außergewöhnlichen Formen, ist beileibe nicht nur im Herbst attraktiv, lässt sich hervorragend weiterverarbeiten – und wird perfekt vom aromatischen Fleisch der Ente ergänzt. Lassen Sie sich von Thomas Fischer in die richtige Zubereitung und Verarbeitung beider Komponenten einweisen und seien Sie dabei, wenn Kürbis und Ente schließlich auf dem Teller eine Punktlandung vollbringen. Machen Sie die Geschmacksprobe und genießen Sie spannende, neue Kombinationen.



### MENÜ:

Gebratene Entenstopfleber auf Kürbis-Orangen-Gemüse und Muscadet  
Rotkohlsüppchen mit einer Mousse von Räucherspeck  
Brust und Keule von der Nantaiser Ente, lackiert mit Rosenkohlblättern und Kartoffelschnee  
Zimtparfait mit Zwetschgen

### ORT:

Die Genussakademie

### TERMINE:

Mo, 12.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 07.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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



STILVOLL FEIERN.  
IM HERZEN DER STADT.

Im Herzen von Frankfurt versprüht das Jumeirah Frankfurt eindrucksvolles Großstadtflair für Ihre Feier, privat oder geschäftlich. Moderner Luxus, zeitlose Eleganz und herzlicher Service schaffen für Sie und Ihre Gäste eine einzigartige Atmosphäre. Ob Dinner in kleiner Runde oder extravagante Gala, im Jumeirah Frankfurt werden alle Wünsche wahr.

**Jumeirah**  
FRANKFURT  
STAY DIFFERENT™

Jede Veranstaltung ist einzigartig. Gerne beraten wir Sie persönlich unter [JFEvents@jumeirah.com](mailto:JFEvents@jumeirah.com) oder 069/297 237 4449.

Weitere Informationen finden Sie auch auf [jumeirah.com/frankfurt](http://jumeirah.com/frankfurt)  
Jumeirah Frankfurt | Thurn-und-Taxis-Platz 2 | 60313 Frankfurt

# PHILIPPS GADGET-KELLER



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

## Die goldenen Regeln der Teezubereitung

Wenn aus gutem Tee nur ein fader Trank wird, liegt das meist an der falschen Brühtechnik oder unpassendem Zubehör. Wesentliche Faktoren für den perfekten Tee sind neben Wasser und richtiger Temperatur die Teemenge, Ziehzeit und natürlich die Ausstattung. Die wichtigsten Grundregeln sind schnell auf den Punkt gebracht:

Die Teekanne darf ausschließlich für Tee und nicht für andere Getränke verwendet werden, da Tee besonders geschmacksempfindlich ist. Damit der Tee nicht zu schnell abkühlt, kann die Kanne mit heißem Wasser vorgewärmt werden. Am besten gelingt Tee, wenn er in einer großen, bauchförmigen Kanne mit einem geschmacksneutralen Sieb aus rostfreiem Edelstahl aufgebriht wird. Darin können die Teeblätter frei schwebend ihr volles Aroma entfalten – getrocknete Teeblätter dehnen sich in heißem Wasser auf ihre doppelte Größe aus. Das Sieb hat den Vorteil, dass es nach der Ziehzeit mitsamt den Teeblättern aus der (Glas-)Kanne herausgenommen werden kann. Somit kann auf Baumwollnetze oder auf Tee-Eier, in denen sich die Teeblätter zu Lasten des Aromas nicht ausreichend entfalten, verzichtet werden. In manchen Kannen befinden sich integrierte Siebe, die man nach der Ziehzeit nicht mal mehr entnehmen muss, sondern die man nach unten presst, um den Ziehvorgang zu beenden.

Achten Sie beim Kauf einer Teekanne unbedingt auf das Sieb aus rostfreiem Edelstahl. Es gibt Hersteller, die äußerlich fast identische Modelle zu auffallend unterschiedlichen Preisen anbieten, doch ein genauer Blick lohnt sich. Reines Wasser bringt den Tee zum Leben: Je besser die Wasserqualität, desto besser schmeckt der Tee. In der Praxis empfiehlt sich die Verwendung von Wasserfiltern aus Taunusstein, da sie dem Wasser Chlor entziehen und dessen Kalkgehalt reduzieren. Das Teearoma ist sehr empfindlich und flüchtig. Deshalb sollte Tee so wenig wie möglich Sauerstoff und starken Gerüchen ausgesetzt sein. Am besten gehört er in ein Gefäß, das luftdicht zu verschließen ist – auch Teedose genannt.

Viel Spaß beim Teeenuss und frohe Weihnachten wünscht Ihnen

**Ihr Philipp Keller**



## WUNDERBARES MEE(H)R

 **Eckhardt Keim**

Zu diesem mediterranen Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Lernen Sie in seinem Kochkurs die Zubereitung von frischem Mittelmeerfisch und Meeresfrüchten. Wie immer erläutert der sympathische Küchenchef ausführlich und kenntnisreich jeden einzelnen Arbeitsschritt. Die Teilnehmer kochen das komplette Menü selbst – von der Vorbereitung der Meeresfrüchte über das Filetieren bis zum Ziehen der passenden Fonds. In Keims Küche hat Chemie keinen Platz: Gemeinsam werden aromatische Saucen kreiert und anschließend mit Kräutern und natürlichen Gewürzen abgeschmeckt. Sämtliche im Kurs verwendeten Rezepte lassen sich selbstverständlich auch in den eigenen vier Wänden leicht umsetzen. Freuen Sie sich auf ein leichtes und köstliches Mee(h)resmenü!



### Estragon

#### MENÜ:

Terrine von Edelfischen, Meeresfrüchten, Kräutern und Oliven  
Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten auf Tomatenemulsion  
Kabeljau, Tiroler Schinken, konfierter Fenchel, Safran-Estragonsauce  
Bayerische Creme mit Früchten

#### ORT:

Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

#### TERMINE:

Sa, 24.01.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 14.03.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 18.04.15, 12.00-18.00 Uhr

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



## 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

#### ORT:

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

#### TERMINE:

Sa, 21.02.15, 12.00-18.00 Uhr

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

**ALLE GETRÄNKE** – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive (außer Cook, Lunch & Run).

### INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

**069 97460-666**

**MO-FR 9.30-17.30 UHR**

ODER BEI

**WWW.GENUSSAKADEMIE.COM**

# Wir servieren Reservierungen.

Mit OpenTable reservieren Sie freie Tische in Restaurants:  
einfach, schnell und kostenlos.

*JETZT  
GRATIS-APP  
DOWNLOADEN!*



OpenTable.de



OpenTable®

Ihre App für Restaurant-Reservierungen.



# Genuss-Kalender

## Das Programm der Genussakademie von Dezember 2014 bis April 2015

### DEZEMBER

15.12.2014	<i>Genuss des Orients</i>	S. 44
20.12.2014	<i>Das Beste aus dem Elysée-Palast</i>	S. 41
21.12.2014	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	S. 19
31.12.2014	<i>Silvester 2014 – 1001 Nacht</i>	S. 58
31.12.2014	<i>Silvester 2014 – Karibische Nacht</i>	S. 58
31.12.2014	<i>Silvester 2014 – Könighcher Genuss</i>	S. 58

### JANUAR

09.01.2015	<i>Landlust im Winter</i>	S. 32
10.01.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
12.01.2015	<i>Ente trifft Kürbis</i>	S. 33
15.01.2015	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	S. 26
16.01.2015	<i>Messer scharf!</i>	S. 50
17.01.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
18.01.2015	<i>Gemüse – Basics</i>	S. 47
18.01.2015	<i>Schalen – und Krustentiere</i>	S. 49
18.01.2015	<i>Tomilaia &amp; Friends mit Tom Bock</i>	S. 54
19.01.2015	<i>Steaks und Co: Das Kurzbraten</i>	S. 48
20.01.2015	<i>Pasta &amp; Saucen – Basics</i>	S. 46
20.01.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
21.01.2015	<i>Viva España!</i>	S. 41
21.01.2015	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	S. 52
23.01.2015	<i>Tirol hoch zwei</i>	S. 40
23.01.2015	<i>Champagner und HairSPA</i>	S. 54
24.01.2015	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	S. 34
24.01.2015	<i>Geheimnisvolles Kerala – Die Gewürzküche Südindiens</i>	S. 44
24.01.2015	<i>Speis und Trank</i>	S. 52
24.01.2015	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 53
24.01.2015	<i>Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	S. 68
26.01.2015	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	S. 26
27.01.2015	<i>Lisbet II. goes Commonwealth!</i>	S. 57
28.01.2015	<i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i>	S. 24
29.01.2015	<i>Geflügel – Basics</i>	S. 47
29.01.2015	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	S. 50
29.01.2015	<i>Whiskytasting mit Barbier</i>	S. 54
30.01.2015	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	S. 19
30.01.2015	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	S. 44
31.01.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
31.01.2015	<i>Kenwood Cooking Chef</i>	S. 22
31.01.2015	<i>Am Herd mit dem Rouladenkönig</i>	S. 24
31.01.2015	<i>Authentisch thailändisch</i>	S. 42
31.01.2015	<i>Riesling vs. Spätburgunder</i>	S. 53

### FEBRUAR

01.02.2015	<i>Fisch – Basics</i>	S. 46
02.02.2015	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	S. 48
02.02.2015	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	S. 49
02.02.2015	<i>Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen</i>	S. 17

04.02.2015	<i>Wild Thing</i>	S. 33
04.02.2015	<i>After Work Chill-out</i>	S. 56
05.02.2015	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	S. 41
06.02.2015	<i>Champagner und HairSPA</i>	S. 54
06.02.2015	<i>Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	S. 68
07.02.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
07.02.2015	<i>Das perfekte Schnitzel</i>	S. 24
08.02.2015	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	S. 26
09.02.2015	<i>Pasta &amp; Saucen – Basics</i>	S. 46
10.02.2015	<i>Fleisch – Basics</i>	S. 47
10.02.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
11.02.2015	<i>Niedertemperatur – und Dampfgaren</i>	S. 48
12.02.2015	<i>Wild Thing</i>	S. 33
12.02.2015	<i>Whiskytasting mit Barbier</i>	S. 54
14.02.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
14.02.2015	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 53
15.02.2015	<i>Tomilaia &amp; Friends mit Tom Bock</i>	S. 54
19.02.2015	<i>Tirol hoch zwei</i>	S. 40
21.02.2015	<i>Messer scharf!</i>	S. 50
21.02.2015	<i>Mediterran Deluxe</i>	S. 18
21.02.2015	<i>Keims neue Kräuter</i>	S. 34
22.02.2015	<i>Wein &amp; Käse – Ein harmonisches Duett</i>	S. 54
22.02.2015	<i>Tapas und Wein beim WeinBäcker</i>	S. 56
23.02.2015	<i>Schalen – und Krustentiere</i>	S. 49
25.02.2015	<i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i>	S. 24
25.02.2015	<i>Süße Wasserfische</i>	S. 22
26.02.2015	<i>Kenwood Cooking Chef</i>	S. 22
26.02.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
26.02.2015	<i>Cognac, Rum &amp; Whisky – Das Tasting</i>	S. 54
27.02.2015	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	S. 50
27.02.2015	<i>Speis und Trank</i>	S. 52
28.02.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
28.02.2015	<i>Die neue israelische Küche</i>	S. 44
28.02.2015	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	S. 43

### MÄRZ

01.03.2015	<i>So geht Wein</i>	S. 54
04.03.2015	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	S. 19
04.03.2015	<i>Süße Wasserfische</i>	S. 22
04.03.2015	<i>After Work Chill-out</i>	S. 56
06.03.2015	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	S. 41
06.03.2015	<i>WILDDes Kochen im Spessart</i>	S. 68
07.03.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
07.03.2015	<i>Ente trifft Kürbis</i>	S. 33
07.03.2015	<i>BBQ on Ice: Wintergrillen im Kempinski Gravenbruch</i>	S. 32
08.03.2015	<i>Pizza Pizza!</i>	S. 41



08.03.2015	<i>Die große Genuss-Card-Küchenparty!</i>	S. 56
10.03.2015	<i>Geflügel – Basics</i>	S. 47
10.03.2015	<i>Gemüse – Basics</i>	S. 47
10.03.2015	<i>Landlust im Winter</i>	S. 32
11.03.2015	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	S. 44
11.03.2015	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	S. 52
12.03.2015	<i>Von Trüffel bis Chili: Vegetarisch für alle Sinne</i>	S. 23
13.03.2015	<i>Frühlingsfrische Kräuterküche</i>	S. 30
13.03.2015	<i>Out of Africa</i>	S. 68
14.03.2015	<i>Sissis Lieblinge – Klassiker aus der K.-u.-K.-Küche</i>	S. 17
14.03.2015	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	S. 34
14.03.2015	<i>Am Herd mit dem Rouladenkönig</i>	S. 24
14.03.2015	<i>Topf sucht Deckel</i>	S. 56
15.03.2015	<i>In vier Gängen zum Gourmet</i>	S. 16
15.03.2015	<i>Pâtisserie aus der Sterneküche</i>	S. 23
15.03.2015	<i>Thai Royal mit Rama V</i>	S. 42
15.03.2015	<i>Tomilaia &amp; Friends mit Tom Bock</i>	S. 54
16.03.2015	<i>Pasta &amp; Saucen – Basics</i>	S. 46
17.03.2015	<i>Aromatisches Doppel – Food &amp; Whisky</i>	S. 26
17.03.2015	<i>Kreative Odenwälder Landhaus-Küche</i>	S. 26
17.03.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
17.03.2015	<i>Lisbet II. goes Commonwealth!</i>	S. 57
18.03.2015	<i>Wild Thing</i>	S. 33
18.03.2015	<i>Viva España!</i>	S. 41
19.03.2015	<i>Alles Hummer</i>	S. 19
20.03.2015	<i>Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs</i>	S. 49
20.03.2015	<i>Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	S. 68
21.03.2015	<i>Schöne Desserts selbst gemacht</i>	S. 49
21.03.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
21.03.2015	<i>Frühlingsfrische Kräuterküche</i>	S. 30
21.03.2015	<i>Les Deux Dienstbach</i>	S. 41
22.03.2015	<i>Fleisch – Basics</i>	S. 47
22.03.2015	<i>Spitzenküche am Markt</i>	S. 17
22.03.2015	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	S. 24
22.03.2015	<i>Österreichs süße Kracher</i>	S. 40
22.03.2015	<i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i>	S. 54
23.03.2015	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	S. 48
23.03.2015	<i>Steaks und co: Das Kurzbraten</i>	S. 48
25.03.2015	<i>Süße Wasserfische</i>	S. 22
25.03.2015	<i>Tapas Deluxe</i>	S. 44
26.03.2015	<i>Messer scharf!</i>	S. 50
26.03.2015	<i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i>	S. 24
26.03.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
27.03.2015	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	S. 26
27.03.2015	<i>Schokolade und Kaffee</i>	S. 22
28.03.2015	<i>Fisch – Basics</i>	S. 46

28.03.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
28.03.2015	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	S. 50
28.03.2015	<i>Mediterran Deluxe</i>	S. 18
28.03.2015	<i>Genuss im Piemont</i>	S. 18
28.03.2015	<i>Cupcakes</i>	S. 23
28.03.2015	<i>Riesling vs. Spätburgunder</i>	S. 53
29.03.2015	<i>Spitzenküche am Markt</i>	S. 17
29.03.2015	<i>Genuss des Orients</i>	S. 44
29.03.2015	<i>Italiens sonniger Süden</i>	S. 40
29.03.2015	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 53

## APRIL

04.04.2015	<i>Designing Cupcakes</i>	S. 23
10.04.2015	<i>Simply Sushi</i>	S. 43
10.04.2015	<i>Out of Africa</i>	S. 68
11.04.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48
11.04.2015	<i>Nachtschicht im Sra Bua</i>	S. 10
11.04.2015	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	S. 26
11.04.2015	<i>Authentisch thailändisch</i>	S. 42
12.04.2015	<i>In vier Gängen zum Gourmet</i>	S. 16
12.04.2015	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 53
13.04.2015	<i>Geheimnisvolles Kerala – Die Gewürzküche Südindiens</i>	S. 44
14.04.2015	<i>Fisch – Basics</i>	S. 46
14.04.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
15.04.2015	<i>After Work Chill-out</i>	S. 56
16.04.2015	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	S. 19
17.04.2015	<i>Feinstes Fleisch – Der Kochkurs</i>	S. 24
18.04.2015	<i>Nova Regio für Zu Hause</i>	S. 15
18.04.2015	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	S. 34
18.04.2015	<i>Das perfekte Schnitzel</i>	S. 24
18.04.2015	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	S. 43
19.04.2015	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	S. 49
19.04.2015	<i>Perfekte Torten</i>	S. 23
19.04.2015	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	S. 24
19.04.2015	<i>Italiens sonniger Süden</i>	S. 40
20.04.2015	<i>Ein Tiger im Palmengarten</i>	S. 17
20.04.2015	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	S. 26
20.04.2015	<i>Ein Ausflug nach Südtirol</i>	S. 48
21.04.2015	<i>Selbst Brot backen</i>	S. 49
23.04.2015	<i>Von Trüffel bis Chili: Vegetarisch für alle Sinne</i>	S. 23
23.04.2015	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	S. 44
23.04.2015	<i>CLR – Cook, Lunch &amp; Run</i>	S. 24
23.04.2015	<i>Feinstes Fleisch – Das Tasting!</i>	S. 52
24.04.2015	<i>Das Beste aus dem Elysée-Palast</i>	S. 41
24.04.2015	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	S. 41
24.04.2015	<i>Simply Sushi</i>	S. 43
24.04.2015	<i>Champagner und HairSPA</i>	S. 54
24.04.2015	<i>Romantik mit Stern</i>	S. 70
25.04.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 48



# Brennende Leidenschaft

Am östlichen Rand des Odenwaldes versteckt sich eine so kleine wie feine Brennerei – höchste Zeit, die Bachgau-Destille von Alexander Hotz vorzustellen!

**K**ennen Sie Schaaheim-Radheim? Zwischen Groß-Umstadt und Großostheim gelegen, erreicht man den Ort nur über winzige Sträßchen – eine der Gemeinsamkeiten zwischen Bachgau-Destille und schottischen Whiskybrennereien, denn auch die liegen einsam. Eine weitere ist das Produkt: Alexander Hotz erzeugt nicht nur hervorragende Obstbrände, sondern auch Whisky. Sie lesen richtig, denn mittlerweile hat sich Deutschland zu einem bedeutenden Erzeugerland für die beliebte Spirituose entwickelt, und die Bachgau-Destille ist ganz vorn dabei, wurde mit ihrem Brand vom Whisky Guide Deutschland sofort in die Liste der Top 30 aufgenommen.

## Von Radheim in die Welt

Am Anfang stand das Obst: In der Bachgau-Destille entlockt man so ziemlich allem, was rund um Radheim an Büschen und Bäumen wächst, in der Brennblase sein volles Aroma und füllt es in schöne Flaschen. Der Betrieb ist kein uraltes Unternehmen: Gebrannt wurde in der Familie zwar schon lange im kleinen Rahmen, doch den entscheidenden Schritt zum Profi machte erst Alexander Hotz, und zwar aus purer Leidenschaft zum Brennen. So endet sein umfangreiches Wissen nicht beim Obst, sondern findet auch bei Kartoffelbrand die perfekte, flüssige Form. Das Rezept für den Erfolg der Bachgau-Destille ist einfach: Ausgezeichnete Grundprodukte, jahrzehntelanges Wissen, modernste Brennverfahren und viel Zeit. Nach alter Tradition werden die Brände durch zweimaliges Destillieren in Kupferbrennblasen bei niedrigen Temperaturen hergestellt, um das natürliche Aroma

der Frucht beizubehalten. Die entsprechend sortenspezifische Lagerung verleiht den Destillaten ihre ausgewogene Milde, Lohn sind edle Spitzenprodukte für Feinschmecker mit gehobenen Ansprüchen. Mit der Erzeugung von Zuckerrohrbrand – richtig, von Rum ist die Rede – betritt Hotz wiederum Neuland, denn der Trend zu qualitativ hochwertigem Rum ist noch jung, und Hotz steht mit seinem aus Bio-Zuckerrohrmelasse aus Paraguay gebrannten und 13 Monate im Bourbon-Fass ausgebauten Brand namens „Alchemist“ bereits in den Startlöchern.

## Genuss vor Ort

Derart hochwertige Edelbrände erklären sich im Glas eigentlich selbst, doch sie werden umso spannender, wenn man ihre Entstehung nachvollziehen und den Ort des Geschehens besichtigen kann. So lädt Hotz regelmäßig zu Verkostungen und Events in seine lauschige Destille, in der dennoch ausreichend Platz ist, um auch größere Feste auszurichten – natürlich im rustikal-gemütlichen Rahmen. Die Bachgau-Destille brennt perfekte Weichmacher gegen die Härten des Lebens und gehört zu jenen versteckten kulinarischen Schätzen, die man in Deutschland noch heben kann – in der Genussakademie Frankfurt oder in Schaaheim-Radheim!

Bachgau Destille  
Hauptstraße 32, 64850 Schaaheim-Radheim  
Tel. 06073/7479267, [www.bachgau-destille.de](http://www.bachgau-destille.de)

# KENWOOD

☺  
COOKING CHEF

Exklusiv-  
Kochkurs

Entdecken Sie die  
Küchenmaschine, die  
auch kochen kann



## Italienische Momente genießen

Auf dieser **kulinarischen Italien- und Entdeckungsreise** lernen Sie die wichtigsten Tricks und Kniffe der **Kenwood Cooking Chef** kennen. Mit dem gradgenauen Erhitzen erweitert sie jeden Kochhorizont um neue Genusswelten. Mit 35 optionalen Zubehörteilen mit 60 Funktionen entstehen kulinarische Feinessen, die Sie überraschen werden. Wer die Cooking Chef kennenlernen möchte, ist hier genauso richtig, wie diejenigen, die sie bereits in Gebrauch haben. **TV-Koch Reiner Neidhart** bereitet mit Ihnen und bis zu 20 weiteren Teilnehmern zusammen ein leckeres Menü mit italienischen Klassikern wie Nudeln, Risotto, Zabaione und einiges mehr zu.

### Einkaufsvorteile bei Lorey

Wenn Sie in der Zeit vom 08. Dezember 2014 bis zum 24. Februar 2015 eine Cooking Chef im Fachgeschäft **Lorey in Frankfurt** kaufen, ist dieser Kurs kostenlos. Sprechen Sie mit Ihrem Lorey-Verkäufer oder mit der **Genussakademie Frankfurt**. Wer sich erst nach dem Kurs zu einem Kauf einer Cooking Chef entschließt, erhält ein hochwertiges Zubehörteil gratis.

### Exklusiv-Kochkurse:

- 31. Januar 2015 (11:00 bis 15:00 Uhr)
- 26. Februar 2015 (18:30 bis 22:00 Uhr)
- Kursgebühr: 50 Euro
- Anmeldung unter: [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



Eine Kooperation von:



# KENWOOD

# Die Welt auf dem Teller

Gerade, wenn es draußen noch kalt und dunkel ist, steigt die Lust auf Gerichte, die aus warmen Regionen stammen. Deshalb hat sich die Genussakademie neue Köche ins Boot geholt, die dafür sorgen, dass auch im Winter etwas Sonne auf den Teller gezaubert wird: Sizilien und Südtirol sind ebenso dabei wie süße österreichische Klassiker. Hier vergessen Sie die winterliche Kälte!



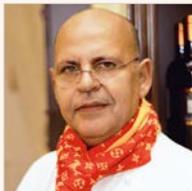
**SLIM KHANOUCH** wurde der gute Geschmack nicht nur in Sachen Gastronomie in die Wiege gelegt: Nach seinem Abitur startete der Kreativkopf zunächst ein Studium an der Internationalen Modeschule Esmod in Paris und Tunis, wo er schließlich seinen Abschluss als Modeliste/Styliste machte. Anschließend ergänzte 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 sowohl als selbstständiger Koch in Frankfurt als auch für so prominente Kunden wie etwa den Emir von Katar. In der Genussakademie ist er ab sofort Küchenmeister der Internationalen Küche.



## ITALIENS SONNIGER SÜDEN

**Saro Barbargallo**

Vergessen Sie Spaghetti Bolognese oder Pizza Margherita – beide sind zwar völlig zu Recht weltbekannte Klassiker aus Italien, doch Sizilien isst eben einfach anders! Das weiß vor allem Saro Barbargallo: In seinem kleinen und feinen Restaurant Trattoria Promis im Herzen Sachsens, das er gemeinsam mit seiner Frau führt und bei FRANKFURT GEHT AUS! seit Jahren scheinbar mühelos in der Spitzengruppe der Frankfurter Edellitaliener hält, zelebriert er die große Kochtradition Siziliens. Nun kommt der sympathische Küchenchef endlich persönlich zu einem Kochkurs in die Genussakademie, um seinen Kursteilnehmern anschaulich am Herd zu erläutern, wie genial einfach



seine faszinierenden, teilweise auf uralten Traditionen fußenden Rezepte zu Hause nachzukochen sind. Danach scheint die Sonne Siziliens auch in Ihrer Küche!



### MENÜ:

Salat aus Fenchel und Blutorangen mit Garnelen und Pistazien aus Bronte

Paccheri mit sizilianischem Pesto (Sardellen, Wildfenchel, getrocknete Tomaten, Pinienkerne und getrocknete Muscat-Traube)

Kaninchenrücken mit gebratenen Artischocken

Cannoli siciliani – Teigröllchen mit Ricottafüllung

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

So, 29.03.15, 18.30–22.30 Uhr

So, 19.04.15, 18.30–22.30 Uhr

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



## EIN AUSFLUG NACH SÜDTIROL

**Martin Kofler**

Pünktlich zum Frühlingsbeginn fängt nicht nur die Natur an zu blühen, auch das kulinarische Interesse an farbenfrohen Kostbarkeiten auf dem Teller nimmt nach dem Winter wieder zu. Martin Kofler bekocht seine Gäste im La Cigale zwar das ganze Jahr über, doch jetzt möchte er seine Liebe zur Südtiroler Küche nun auch weitervermitteln. Passend zur Jahreszeit bereitet er in seinen Kochkursen frischen Spargel zu, begleitet von Parmaschinken und Garnelen, gefolgt von einer leichten Suppe. Anschließend gibt es eine gebratene Maispouardenbrust auf Frühlingsspinat mit Pommes Macaire und ein Dessert, an das sich viele in der eigenen Küche nicht rantrauen. Doch auch das ist leicht zu lernen. Freuen Sie sich auf eine kleine Reise nach Südtirol!



### MENÜ:

Stangenspargel im Parmaschinken gebraten mit gebratener Garnele und Bozener Sauce

Kresseschaumsüppchen

Gebratene Maispouardenbrust mit Vanille gespickt auf Frühlingspinat und Pommes Macaire

Pochierter Schokoladenkuchen mit Lavendels und Rhabarber

### ORT:

Die Genussakademie

### TERMINE:

Mo, 20.04.15, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 27.04.15, 18.30–22.30 Uhr

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



## ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER

**David Fischer**

In der kalten Jahreszeit steigt die Lust auf süße Hauptspeisen und leckere Naschereien im warmen Wohnzimmer – nicht ohne Grund heißt es „Mehlspeisen machen glücklich“! David Fischer lädt also zu einem rundum süßen Kochkurs und bereitet mit seinen Kursteilnehmern vier herrlich österreichische Desserts zu, die eigentlich alle kennen, jedoch viel zu selten selbst zubereiten. David kocht und backt mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie besonders gut ankommen. Los geht es mit Zwetschgenknödeln, gefolgt von Marillenbuchteln mit Vanillesauce. Im dritten Gang geht es dann an Apfelstrudel mit Schlagobers, und wer dann noch nicht genug Süßes hatte, kann sich an klassischem Kaiserschmarrn mit (oder ohne) Rosinen versuchen. So schmeckt Österreich!



### MENÜ:

Zwetschgenknödel

Marillenbuchteln mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn

Apfelstrudel mit Schlagobers

### ABLAUF:

Es erwartet Sie ein Kurs rund um österreichische Mehlspeisen inkl. Softgetränke und Kaffee.

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Sa, 25.04.15, 11.00–15.00 Uhr

Sa, 16.05.15, 11.00–15.00 Uhr

**69 € inkl. Softgetränke und Kaffee**



## EUROPA/MEDITERRAN

## TIROL HOCH ZWEI

 **Steffen Ott**

Für sein Bergmenü, das einfach perfekt zum Herbst passt, ist Steffen Ott mal ganz hoch auf die Alpe gestiegen und hat sich vom ursprünglichen Charme und Authentizität dieser landschaftlich wie kulinarisch ganz besonderen Region anstecken lassen. Das Ergebnis ist ein Menü voller typischer Spezialitäten, wie man sie sowohl nördlich des Brenners als auch in einer Südtiroler Berghütte und sogar in der Schweiz serviert bekommt: Von Rauchforelle mit Kren über das Steinpilzsüppel, den Bauernbrat mit Knödelbrotlauf bis zum Birnen-Buchweizen-Schmarren mit Preiselbeeren lässt der sympathische Koch keine Station aus – reisen Sie mit Steffen Ott am Herd der Genussakademie in die faszinierende Welt der Berge!

**MENÜ:**

Rauchforelle mit Apfel, Kren und Kresse

Klares Steinpilzsüppel mit Polentaklößchen

Bauernbrat vom Weidevieh mit Wurzelgemüsen und Knödelbrotlauf

Buchweizen-Birnen-Schmarren mit Preiselbeeren

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Fr, 23.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Do, 19.02.15, 18.30-22.30 Uhr

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



## PIZZA PIZZA!

 **Paolo Cimino**

Ein Pizzateig besteht eigentlich „nur“ aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser – und trotzdem scheint es zu Hause fast unmöglich, das knusprige Ergebnis einer guten Pizzeria nachzuahmen. Nach dem Teig ist die Sauce gleich die nächste Hürde: Wie schafft es der Pizzabäcker nur, seinen Tomaten dieses unvergleichliche Aroma zu entlocken? Diesen Geheimnissen geht Paolo Cimino mit einer kleinen Gruppe von Kursteilnehmern nach. In der Küche der Pizzeria Paolo haben gerade mal fünf Teilnehmer ausreichend Platz zum Kneten, Sauce kochen und Vorbereiten von Belägen – und kommen dem Mysterium der perfekten Pizza endlich näher!

**MENÜ:**

Perfekte Pizza mit verschiedenen Belägen

**ORT:** Pizzeria Paolo, Schlossstraße 85, 60486 Frankfurt

**TERMINE:**

So, 08.03.15, 11.00-15.00 Uhr

So, 31.05.15, 11.00-15.00 Uhr

59 € inkl. Getränke



## DAS BESTE AUS DEM ELYSÉE-PALAST

 **Slim Khanchouch**

Seit Gründung der 5. Republik stehen die besten Spitzenköche Frankreichs am Herd des Elysée-Palasts und so kam bisher jeder Präsident in den Genuss, sein ganz persönliches Lieblingsgericht in den raffiniertesten und ausgefallensten Variationen serviert zu bekommen. Slim Khanchouch, der selbst lange in Paris gelebt und gearbeitet hat, ist auf diese französische Küche spezialisiert und kocht mit den Teilnehmern dieses spannenden Kurses ein Vier-Gänge-Menü, das aus den Lieblingsgerichten vier französischer Präsidenten besteht – natürlich wie immer mit seinem ganz besonderen Twist. Welches Gericht macht bei Ihnen das Rennen: Chiracs gefüllte Tomaten oder Mitterrands karamellierte Lammkeule? 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: Karamellierte Lammkeule mit geschmortem Gemüse und gewürztem Aprikosenbrot

Valéry Giscard d'Estaing: Apfeltarte mit Erdbeeren glacée

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Fr, 24.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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



## LES DEUX DIENSTBACH

 **Jennifer und Nathalie Dienstbach**

Les Deux Dienstbach sind die Zwillingsschwester Jennifer und Nathalie Dienstbach, Töchter eines Wiesbadeners und einer Französin aus der Normandie. Berühmt ist das Restaurant für seine leckeren Landbrote mit verschiedenen französischen Spezialitäten und seine familiäre Atmosphäre. In diesem Kochkurs können Sie gemeinsam mit Nathalie Dienstbach die französische Küche kennenlernen und für ein paar Stunden in der französischen Landküche mitkochen, während sich Zwillingsschwester Jennifer um die passende Begleitung kümmert.

**MENÜ:**

Tartine au chèvre chaud, noix et miel de lavande (Landbrot gratiniert mit Ziegenkäse, Nüssen und Lavendelhonig)

Französische Zwiebelsuppe

Entrecôte vom französischen Charolais-Rind, mit Sauce béarnaise und frites faites maison

Mousse au chocolat au Grand Marnier

**ORT:** Les Deux Dienstbach, Untere Albrechtstraße 16, 65185 Wiesbaden

**TERMINE:**

Sa, 28.02.15, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 21.03.15, 11.00-15.00 Uhr

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



## DIE FEINE BRETONISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**

Endlich wieder da: das nordwestfranzösische Gegenstück zur südfranzösischen Fischküche! Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder herzhaftem bretonischem Fischeintopf spürt man förmlich die steife Brise an der französischen Westküste. Der Loup de Mer wird unbeschreiblich zart, und zum Abschluss wärmt die bretonische Apfeltarte Herz und Seele. Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern Klassiker und neue Gerichte aus der Bretagne zubereitet.

**MENÜ:**

Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragonsauce Cotriade (bretonische Fischsuppe)

Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern

Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Do, 05.02.15, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 06.03.15, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 24.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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



## VIVA ESPAÑA!

 **Luis Caldas Cifuentes**


In Spanien treffen unterschiedliche Kulturen seit Jahrhunderten aufeinander und bringen eine einzigartige kulinarische Mischung hervor,

die heute zu den gefragtesten Küchen der Welt zählt. Das Restaurant La Boveda gehört schon lange zu den besten spanischen Adressen der Metropole und steht sowohl für authentische wie verfeinerte iberische Küche auf höchstem Niveau. Jetzt findet Küchenchef Luis Caldas endlich die Zeit, der Genussakademie einen Besuch abzustatten, um seine Kursteilnehmer in die Geheimnisse der echten spanischen Kochkunst einzuweißen!

**MENÜ:**

Lauwarmes Stockfisch-Carpaccio mit Koriander, Limetten und Knoblauch

Iberico-Lende mit Apfel, Sobrasada, Sauce Queso und Fondue in Kartoffelhülle

Flan de Queso mit Orangenkaramell

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Mi, 21.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 18.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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.

## Süßer die Glocken nie klingen ...

Zum Weihnachtsfest gönnen wir uns ja bekanntlich auch gerne etwas Besonderes und schauen dabei dann auch nicht auf jeden Euro. Deshalb bringe ich diesmal eine solche Besonderheit ins Spiel. Die Rede ist von edelsüßen Weißweinen, die wohl in keiner anderen Jahreszeit vielfältiger einsetzbar sind als zu den unterschiedlichen Speisen, die wir gerne an und um Weihnachten herum genießen. Die deutschen Winzer gehören dabei vor allem mit ihren Beeren- und Trockenbeereauslesen international zu den angesehensten Produzenten. Weingüter wie Egon Müller und J.J. Prüm sind wahre Süßwein-Ikonen, deren Weine zum Teil nur über Versteigerungen zu haben sind und dabei oft Preise von mehreren hundert Euro die Flasche erzielen. Ein weiterer ganz außergewöhnlicher Süßwein ist der Sauternes, eine Cuvée aus den Rebsorten Semillon, Sauvignon blanc und Muscadelle.

Die AOC Sauternes, in der übrigens fast ausschließlich Süßweine produziert werden, gehört zum Anbaugebiet Bordeaux. Ein wesentlicher Faktor zum Gelingen dieser Weine ist die Botrytis, ein kleiner Pilz, der, kommt er nicht zu früh im Jahr, bei den Trauben die sogenannte Edelfäule auslöst, welche auch den Geschmack des Weines prägt. Der Pilz durchbohrt die Traubenhaut, was zur Verdunstung des Saftes bei gleichzeitiger Konzentration des Zucker- und Extraktgehaltes führt. Um den Vorgang der Edelfäule unter Kontrolle zu halten, werden die Trauben aufwendig in bis zu zehn Lesevorgängen geerntet. Dabei sind die Erntemengen derart gering, dass sie in manchen Jahren gerade mal zwei Gläser Wein pro Stock ergeben. Das Resultat sind Weine mit großartiger Intensität und von beinahe öligem Konsistenz. Sie präsentieren sich mit intensiv-goldener Farbe, die mit zunehmendem Alter in Bernstein übergeht. Blumige und frisch-fruchtige Aromen entwickeln sich durch die Reife hin zu kandierten Früchten, Trockenpflaumen, Zitrus und Honig. Gute Sauternes sind konzentriert und elegant, geprägt von ausgezeichneter Balance zwischen Süße und Säure. Es sind perfekte Begleiter etwa zu Foie Gras, Paté mit Wild oder Leber, Blauschimmelkäse wie auch zu Dessertvarianten ohne Schokolade. Das sollten Sie mal versuchen – es muss ja nicht gleich ein Château Yquem sein!

Weinselige Weihnachten wünscht Ihnen

**Ihr Wolfgang Feierfeil**

## ASIEN

### AUTHENTISCH THAILÄNDISCH

 **Khanitha Röbbig**

Die richtige Übersetzung der Originalrezepte und das Abstimmen der thailändischen Gerichte auf europäische Gaumen, ohne dass die Rezepte an Authentizität verlieren, ist eine schwere Aufgabe, die Khanitha Ning Röbbig jedoch bereits seit vielen Jahren mit bestechender Leichtigkeit löst: Erleben Sie die Faszination der Aromen von exotischen Kräutern und Gewürzen!



#### MENÜ:

Poh Pia Toad – Thailändische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce  
Tom Yam Gung – Garnelensuppe  
Gang Kiouw Waan Nuea – Grünes Thai-Kokoscurry mit Rindfleisch  
Tap-Tim Groop – Falsche Granatapfelkerne in Sirup, Wasserkastanien in Sirup und Kokosmilch



#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

Sa, 11.04.15, 18.30-22.30 Uhr

So, 26.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### THAI ROYAL MIT RAMA V

 **Pratheep Mumthong**

Das Rama V steht für thailändische Küche auf höchstem Niveau – nicht ohne Grund ist es nach einem der größten Könige Thailands benannt, denn hier geht es wirklich königlich zu. Nach langer Zeit freuen wir uns sehr, endlich wieder Kurse mit diesem beliebten Restaurant anzubieten. Küchenchef Pratheep Mumthong wird mit seinen Gästen



ein royales Menü in vier Gängen zubereiten und dabei viele Informationen zu den außergewöhnlichen Zutaten, die teilweise direkt aus Thailand kommen, und auch zu den typischen Zubereitungsmethoden der thailändischen Küche vermitteln. Ein Kurs für alle Sinne!

#### MENÜ:

Thailändische Kürbissuppe mit Kokosmilch, Hähnchen und thailändischen Kräutern  
Mangosalat mit Garnelen, thailändischer Gurke, Paprika, Schalotten, Mandeln und Limette  
Pfannengerührtes Rindergeschnetzeltes mit rotem Curry, frischem Pfeffer, Thaibasilikum und anderen thailändischen Kräutern  
Frische Kokosmilch mit Honigmelonen



#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 18.01.15, 11.00-15.00 Uhr

So, 15.03.15, 11.00-15.00 Uhr

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



## ZAUBERHAFTES VIETNAM

### **Thanh Thuy Duong**

Über die Vietnamesen geht das Gerücht, sie würden den ganzen Tag essen, eigentlich auch an nichts anderes als an gutes Essen denken und bei genauer Betrachtung dieser an filigranen, hochinteressanten Gerichten so reichen Kultur kann man sich dem im Grunde nur anschließen. Hier treffen sich unterschiedliche Einflüsse von China über Laos bis Thailand und bilden einen einzigartigen kulinarischen Mikrokosmos, den Sie ganz authentisch in der Genussakademie kennen und kochen lernen können! Thuy Duong, bereits seit vielen Jahren erfolgreiche Kochkursdozentin, erklärt ihren Gästen anschaulich die Zubereitung und Besonderheiten der vietnamesischen Küche.



#### **MENÜ:**

Hühnersalat (Goi Ga), Sommerrollen (Goi Cuon)  
Rindfleischspieß (Thit Nuong), Kochreis, Erdnussauce, süß-saures Gemüse  
Che Dau

**ORT:** Die Genussakademie

#### **TERMINE:**

Sa, 28.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 18.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## 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 gemeinsamen Essen im Restaurant wird neben dem zubereiteten Sushi auch eine japanische Miso-Suppe gereicht.

**ORT:** SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt

#### **TERMINE:**

Fr, 27.02.15, 18.00-21.00 Uhr  
Fr, 27.03.15, 18.00-21.00 Uhr  
Fr, 10.04.15, 18.00-21.00 Uhr

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



**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**

# PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



**Pit Punda** bezeichnet sich selbst als „Mundschken 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.

## Magnum unterm Gabenbaum

Es ergeben sich im Laufe eines Jahres nur selten Gelegenheiten, mit Familie und Freunden ein feines Menü zu kochen und gemeinsam guten Wein zu trinken. Zur Weihnachtszeit bieten sich allerdings gleich mehrere Abende an, um ein schönes Fest zu feiern, und wenn dann unter den Freunden noch ambitionierte Weinzecher am Tisch sitzen, ergibt sich der eigentlich viel zu seltene Moment, gute Weine in Großflaschen zu öffnen. Nicht nur, dass die Big Bottle bei Gästen durch schiere Größe beeindruckt, die größeren Gebinde versprechen auch eine gleichmäßigere und harmonischere Reifung. Um die Gäste gleich zu Beginn des Abends auf kommende Wohlgenüsse einzustimmen, kann der Gastgeber schon mal eine Magnumflasche mit Schaumwein aufziehen.

Klar denkt der aufmerksame Leser jetzt an Champagner, und mir geht es ähnlich. Ein sehr beeindruckendes Trinkerlebnis des vergangenen Jahres war der 2004er La Grande Année von Bollinger, es geht aber auch bedeutend kostengünstiger: Das Weingut Ökonomierat Rebholz aus Siebeldingen hat mit den Pi.No Sekt brut 2007 einen rebsortenreinen Pinot Noir auf die Flasche gebracht. Einmal ins Glas gegossen, präsentiert sich das betörende Getränk in strahlendem Gold mit feiner Perlage. Der Duft erinnert an Brioche, Apfel, Vanille und Honigaromen. Zu den ersten Gängen des Menüs würde ich dann eine Magnum vom Weingut Dönnhoff von der Nahe aus dem Kühler heben, vorzugsweise einen gereifteren Jahrgang aus der Lage Hermannshöhle – ein mitreißender Zaubertrank!

Kommt dann der Gänsebraten auf die Festtafel, werden Sie Ihre Mitstreiter mit Spätburgunder überzeugen. Hier ist das Weingut Friedrich Becker aus der südlichen Pfalz ein verlässlicher Lieferant für Weine der Spitzenklasse. Die Magnumflasche Pinot Noir – vorzugsweise aus den Jahren 2007 oder 2009 – sind Monumente unserer heimischen Winzerkunst. Kaum ist der Tropfen in ein großes Burgunderglas dekantiert, wird die Nase von der eleganten und feifruchtigen Pinot-Note verzaubert. Es zeigen sich Anklänge von Waldbeeren, Kirschen, Süßholz, schwarzem Tee und ein Hauch von Tabak. Am Gaumen hat das Elixier kraftvolle Dichte, ist aber dennoch elegant und saftig mit sehr guter Länge. Ein Wein, der außergewöhnliche Abende unvergesslich macht!

Ein frohes Fest wünscht Ihnen

**Ihr Pit Punda**

## ORIENT & INDIEN

### GENUSS DES ORIENTS

 **Slim Khanchouch**

Orientalische Genüsse sind die Leidenschaft von Slim Khanchouch. Der gebürtige Tunesier trägt die Rezepte des Orients in die Welt hinaus und möchte auch in der Genussakademie die Teilnehmer mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubern. Schritt für Schritt erläutert der ambitionierte Koch alles für die richtige Zubereitung des orientalischen Vier-Gänge-Menüs. Couscous-Salat, Lammkoteletts im Kräuter-Haselnuss-Mantel oder eine delikate Mandel-Kaffee-Crème-brûlée – interessante Aromen und Gewürze wie Koriander, Curcuma und Kümmel bringen Ihnen ein ganz neues Geschmackserlebnis. Anschließend darf natürlich fleißig probiert und geschlemmt werden.



**MENÜ:**

Aprikosen-Tomaten-Suppe mit arabischen Brotchips

Couscoussalat mit Minz-Chutney und einer Garnelen-Kichererbsen-Praline

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

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

So, 29.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### 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 Stück seiner Kultur mit nach Israel. Die einzigartige Mixtur aus Ost und West 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, das Sie jetzt in der Genussakademie selbst zubereiten können!



**MENÜ:**

Pikanter Karottensalat  
Israelischer Salat  
Geröstete Aubergine mit Thahini  
Hühnerkebab auf Zimtstange  
Ptitim-Eintopf (Israelischer Couscous) mit Gemüse  
Pfannkuchen mit Halwa-Sauce  
Malabi-Pudding mit Kompott aus getrockneten Früchten



**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Sa, 28.02.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### GEHEIMNISVOLLES KERALA – DIE GEWÜRZKÜCHE SÜDINDIENS

 **Ellen Hoffman-Hromek**

Die Gewürze der indischen Küche haben auf Europäer noch immer magische Anziehungskraft. Langpfeffer, 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 Reisen nach Indien viel über die Heilkraft der ayurvedischen Küche gelernt und zeigt den Teilnehmern nun die authentische südindische Küche



**MENÜ:**

Zitronen-Kurkumareis  
Mungbohnen-Dal  
Gemüse-Korma  
Ayurvedisches Tiramisu  
Gurken-Granatapfel-Salsa  
Ghee, Raita



**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Sa, 24.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 13.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## ANDERE GENUSSVOLLE REGIONEN

### IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

 **Slim Khanchouch**

Begeben Sie sich mit Slim Khanchouch auf eine kulinarische Reise um die Welt. Fünf Kontinente, fünf Gänge – so lautet das Motto des Abends. Gestartet wird in Asien, genauer gesagt in Japan, denn die erste Aufgabe in der Küche besteht in der Zubereitung von Sushi. Die Reise führt die Gruppe weiter nach Europa, wo gebratene Dorade auf dem Speiseplan stehen. Nach einem afrikanischen Honig-Minzsorbet folgt mit australischem Lammrücken ein ganz exotischer Hauptgang, bevor es zum süßen Finale in die USA geht: gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten!

**MENÜ:**

Asien: Sushi mit Thunfischcreme, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer

Europa: Gebratene Dorade mit Pimientos del Padrón und Mojosauce

Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen

Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne

USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Fr, 30.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 25.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### DAS GLÄSERNE BUFFET – INTERNATIONAL

 **David Fischer**

In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme herzhaftere Gerichte bis hin zu süßen Leckereien, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: David Fischer hat beliebte Klassiker aus aller Welt gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Er steht immer mit Rat und Tat beiseite und sorgt mit Ihnen für viele faszinierende Gerichte in Gläschenform. Zu diesem kommunikativen 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, Seafoodcurry mit Basmatireis, Panna cotta mit Erdbeersauce, New-York-Cheese-Cake im Glas

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

Mi, 11.03.15, 18.30-22.30 Uhr

Do, 23.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### TAPAS DELUXE

 **Slim Khanchouch**

Slim Khanchouch nimmt sich in seinem neuen Kurs eines extrem beliebten Klassikers an und interpretiert ihn völlig neu: Seine Tapas vereinen Einflüsse aus den verschiedensten Regionen und Küchenstilen zu wunderbaren Häppchen, die auch zu Hause leicht nachkochbar sind. Ein Kurs für alle, die nach neuen Rezepten für Partys suchen. Sämtliche Gänge sind natürlich auch als vollwertige Gerichte machbar, eignen sich also auch hervorragend für ein exotisches Dinner für anspruchsvolle Gäste!

**MENÜ:** Passionsfrucht-Sangria

Enten-Rilette in Brik-Teig auf Seeigel-Cremesuppe  
Lachs-Garnelen-Tatar in knusprigen Cannelloni mit Limonenmayonnaise

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

**ORT:** Die Genussakademie

**TERMINE:**

So, 25.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 25.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

ROSEN  
BAUM  
HÖHE

CIRCA  
**180m<sup>2</sup>**  
WOHNFLÄCHE  
XL: 250m<sup>2</sup>

Das Leben pur genießen



**CUBE.L**

## MODERN WOHNEN, HERAUSRAGEND LEBEN

---

Puristische Architektur, durchdachte Grundrisse,  
lichtdurchflutete Räume und Ihr eigener Garten:  
Verwirklichen Sie mit CUBE.L oder CUBE.XL Ihren  
individuellen Wohntraum!

---

PROVISIONSFREIER ERWERB

**069-78 70 30**

[www.rosenbaumhoehe.de](http://www.rosenbaumhoehe.de)

**||B BALLWANZ**

Energieausweis in Vorbereitung



# 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. 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!



**Konstantinos (Kosta) Karamoschidis** wurde 1989 als Sohn griechischer Eltern in Hanau geboren. Er absolvierte seine Ausbildung im Frankfurter NH-Hotel, bevor es für vier Jahre an den Herd des Restaurant Medici ging. Schon früh war die mediterrane Küche Kostas Leidenschaft und hier insbesondere jene mit griechischen Wurzeln. Der sympathische Fan der Frankfurter Eintracht (und natürlich von PAOK Thessaloniki!) hat ein großes Herz für Einsteiger am Herd und ist somit der passende Chefkoch für die Grundkurse.

# 1.

Stufe

## Absolute Beginners oder: die Basics!

In den letzten Jahren haben wir im Rahmen unserer Reihen aus über 500 absoluten Anfängern stolze Hobbyköche gemacht – jetzt sind Sie dran! Natürlich können Sie alle diese Kurse einzeln buchen, neu ist aber unser Intensivkurs am Wochenende – Kochen von 0 auf 100: Innerhalb von zwei Tagen bringen wir Ihnen sämtliche Basics von Pasta über Geflügel und Fisch bis zu Fleisch bei! Es geht dabei natürlich nicht nur um das Kochen, sondern auch um Warenkunde und die optimale Zu- und Vorbereitung. Natürlich bekommen Sie das Paket bei so viel Engagement auch zu einem echten Vorteilspreis!

### PASTA & SAUCEN – BASICS



#### Das Team der Genussakademie

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kürzer, als Sie denken, das Ergebnis schmeckt aber nahezu unerschämte viel besser. Nach diesem Kurs stellen Sie zum Beispiel im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir gemeinsam eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden auch noch ein perfektes Rezept für Spaghetti alla carbonara und ein Grundrezept für Pesto erlernen. Gezeigt wird, wie man selbst frischen Teig herstellt und daraus Nudeln zaubert, aber natürlich auch, wie man Hartweizennudeln richtig kocht, diese mit der Sauce vermischt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten. Ein kleiner Exkurs zu der faszinierend bunten Welt der unterschiedlichen Nudelsorten rundet diesen Kurs um die italienische Nationalspeise ab – die Hüfte wird zum Finale mit Schokoladenmousse verwöhnt!

#### MENÜ:

Nudelteig selbst herstellen  
Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce,  
Carbonara-Sauce  
Basilikum-Pesto  
Schokoladen-Mousse

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

Di, 20.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 09.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 16.03.15, 18.30-22.30 Uhr

59 € inkl. Getränke

### FISCH – BASICS



#### Das Team der Genussakademie

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Also steht auch hier zunächst eine ausführliche Warenkunde auf dem Programm, um erste Einblicke in Fangmethoden, Qualitätskriterien und die unterschiedlichen Zubereitungsweisen zu bekommen. Dann geht es an den Herd, denn hier lernt man am besten, Vorurteile abzubauen und mit dem sensiblen Produkt souverän umzugehen. Vom Saibling bis zur Dorade bereiten Sie unterschiedliche Fischarten zu und bekommen dabei nützliche Tipps vom Team der Genussakademie, das Sie natürlich tatkräftig bei der Arbeit unterstützt. Schließlich steht der gemeinsame Genuss an der langen Tafel der Genussakademie an – ein „Tag am Meer“, der Sie als Hobbykoch wieder einen großen Schritt nach vorne bringen wird.

#### 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

#### TERMINE:

So, 01.02.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 28.03.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 14.04.15, 18.30-22.30 Uhr

79 € inkl. Getränke

# Kochen von 0 auf 100

## Das Team der Genussakademie

Schon so mancher Anfänger hat sich am richtigen Umgang mit Fisch, Fleisch oder Pasta die Zähne ausgebissen: Der Fisch fällt auseinander oder wird zu trocken, das Fleisch ist zäh oder außen schwarz, innen roh, und bei Pasta kann man eh nicht viel falsch machen – denkste! Aber der Schritt von Fertignudeln zur ersten eigenen Pasta mit frischer Carbonara ist viel leichter als erwartet, schmeckt zudem um Welten besser. Auch das richtig zubereitete Steak und der auf der Haut gebratene Fisch ergeben geschmacklich einen enormen Unterschied ... vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen!



Ein Wochenende lang stellt sich Konstantinos (Kosta) Karamoschidis mit Ihnen gemeinsam an den Herd und zaubert in vier Bausteinen tolle Gerichte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. Einen vollen Samstag und Sonntag dreht sich alles um Pasta, Geflügel, Fisch und Fleisch: In den Kursabschnitten erfahren Sie zunächst, welche Grundausstattung man zum jeweiligen Thema benötigt, bevor dann präsentiert wird, wie man die Gerichte optimal zubereitet. Auch Warenkunde ist ein wichtiger Bestandteil, deshalb gehen Sie zusammen vor Beginn des Kurses mit dem Kursleiter die verschiedenen Produkte einkaufen. In den einzelnen Bausteinen bekommen Sie weitere Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken und Garmethoden. Kosta schaut Ihnen über die Schulter, steht mit Rat und Tat zur Seite und gibt auf vergnügliche Weise jede Menge Tipps und Tricks, damit Sie schon nach einem Wochenende raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand mit viel Spaß zubereiten können!

### ABLAUF:

An einem Wochenende finden vier aufeinander aufbauende Kurse statt, jeweils von 11.00 bis 15.00 Uhr und von 18.30 bis 22.30 Uhr.

Samstags geht es los: Vor Beginn des ersten Kurses gehen Sie mit dem Kursleiter zusammen im Frischeparadies einkaufen, damit Sie bereits vor Ort wichtige Informationen über die Produkte erfahren.

Um 11 Uhr beginnt der Pastakurs, dann gibt es nach einer kleinen Verschnaufpause alles Wissenswerte zu Geflügel und seiner Verarbeitung.

Am nächsten Morgen steigen Sie mit der perfekten Zubereitung von Fisch ein, und am Sonntagabend kommt der krönende Abschluss mit den Fleischgerichten.

**ORT:** Die Genussakademie

**299 €** | 289 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



## FLEISCH – BASICS

### Das Team der Genussakademie

Zum Thema Fleisch gehört selbstverständlich ein ausführliches Kapitel Warenkunde, in dem Sie nicht nur erfahren, wie man gutes von schlechtem Fleisch unterscheidet und wie abwechslungsreich das Angebot an unterschiedlichen Fleischsorten ist, sondern auch, welches Stück denn eigentlich zu welchem Zweck passt. Anschließend gibt Ihnen das Team der Genussakademie eine kurze Einführung in die unterschiedlichen Garmethoden, die man später einzeln in den Kursen der Rubrik „Die Garmethoden“ verfeinern kann. Klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und pochieren stehen auf der Agenda und werden natürlich anschaulich mit diversen Kostproben erläutert. Außerdem lernen Sie, wie man eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet – der perfekte Einstieg ins Thema!

#### 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

#### TERMINE:

Di, 10.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
So, 22.03.15, 11.00-15.00 Uhr  
Mo, 27.04.15, 18.30-22.30 Uhr

**79 €** inkl. Getränke

## GEFLÜGEL – BASICS

### Das Team der Genussakademie

Geflügel ist so beliebt wie vielseitig: Zwischen der gesunden Hähnchenbrust zum Salat und der mächtigen Weihnachtsgans liegen Welten und unzählige Zubereitungsmethoden. So wird aus einem Huhn neben der figurbewussten Salatbeilage ein knuspriges Ofenhähnchen, ein asiatisches Curry, französisches Coq au Vin oder eine herzhafte Brühe – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten. In diesem Kurs lernen Sie zunächst im Rahmen einer ausführlichen Warenkunde das unterschiedliche Federvieh kennen, darunter auch weniger gängiges Perlhuhn und Taube, die man zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann, und erfahren interessante Details zu den Zubereitungsmethoden der verschiedenen Arten.

#### MENÜ:

Geflügel-Tasting:

Wachtel im Ganzen, Taubenbrust rosa, Entenbrust rosa, Perlhuhnbrust

Gefülltes Maishähnchen mit zweierlei Sellerie und gebackener La-Ratte-Kartoffel

Grand-Marnier-Creme mit Cassis-Sauce

**ORT:** Die Genussakademie

#### TERMINE:

Fr, 09.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 29.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 10.03.15, 18.30-22.30 Uhr

**69 €** inkl. Getränke

## GEMÜSE – BASICS

### Das Team der Genussakademie

Gemüse ist inzwischen viel mehr als eine Beilage: Mit dem ständig steigenden Angebot an frischem Gemüse und Kräutern fällt es leicht, aromatische Gerichte ohne Fleisch zu kochen, doch vielen Menschen fehlt es noch an Ideen und Inspiration. Hier schafft das Team der Genussakademie Abhilfe: Zunächst lernen Sie, wie man Gemüse richtig schält, schneidet, in Form bringt und werden mit verschiedenen Garmethoden vertraut gemacht. Dann geht es an den Herd, wo Sie mit Unterstützung unseres Kochs ein köstliches Drei-Gänge-Menü rund um Gemüse zubereiten – von Himbeer-Paprika-Gazpacho bis zum Rüblikuchen. Nach diesem Kurs verblüffen Sie auch eingefleischte Karnivoren mit Ihrem ersten Gemüsemenü.

#### MENÜ:

Gemüse richtig schneiden und garen

Himbeer-Gazpacho mit gebackenem Staudensellerie

Gebackenes Landei mit getrüffeltem Rahmspinat

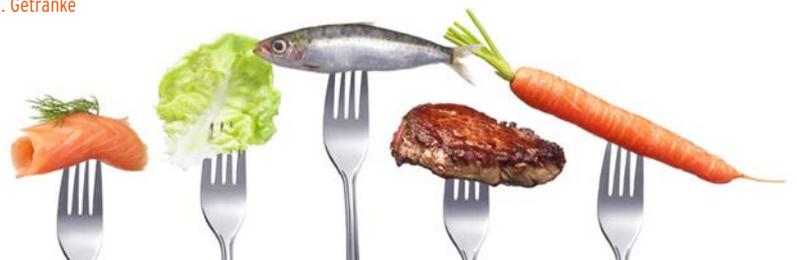
Lauwarmer Rüblikuchen mit Minzhonig und Orangenfilets

**ORT:** Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 18.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 10.03.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 19.05.15, 18.30-22.30 Uhr

**59 €** inkl. Getränke



2.  
Stufe

## Die Gartechniken

Wer einmal mit dem Kochen angefangen hat, den lässt die Euphorie über perfekt gelungene Gerichte 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 den „Gartechniken“. Ab dieser Station der „Ausbildung“ werden die Ansprüche eines Nachwuchskochs bereits individueller, und die Genussakademie hat ihr Programm entsprechend angepasst: Hier lernen Sie alle wichtigen Gartechniken kennen, vom Kurzbraten eines Steaks bis zum schonenden Dampfgaren – und gerade im Winter steigt ja bekanntlich die Lust auf herzhaftes Schmorgerichte, die bei uns auch auf dem Programm stehen! In jedem Kurs wird die jeweilige Technik im Rahmen eines Menüs in drei oder vier Gängen an verschiedenen Produkten perfektioniert.

### DAS DAMPF- UND NIEDER-TEMPERATURGAREN



Das Team der  
Genussakademie

Dampf – und Niedertemperaturgaren sind als schonende und einfache Zubereitungsweisen längst etabliert. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel: Die Ergebnisse sind überaus zart, aromatisch und sehr gesund, da Vitamine und Nährstoffe hier größtenteils erhalten bleiben. Auch empfindliche Fleischsorten wie Filet oder Roastbeef profitieren von den modernen Garmethoden, die problemlos in den eigenen vier Wänden umgesetzt werden kann. Das Team der Genussakademie zeigt Ihnen anhand eines Menüs alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese beliebten Garmethoden.

**MENÜ:**

Niedergearter Lachs mit asiatischem Gurkensalat, Ingwer, Koriander und Minze

Salat von konfierten Hühnerkeulen, Cocobohnen und Petersilie

Niedergeartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, Champignons und Portweinschalotten

Kleine Dampfnudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Mi, 11.02.15, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 29.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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



### MEISTER DER PFANNE: DAS KURZBRATEN



Das Team der  
Genussakademie

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Vom simplen Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss wirklich gelingt. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört nach diesem Kurs der Vergangenheit an, denn wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne! Dafür lernen Sie nicht nur im Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen, sondern werden auch in das spannende Thema der richtigen Kerntemperatur eingeweiht. Schließlich stehen Sie selbst mit der Pfanne am Herd und braten sich Ihr eigenes Menü – selbstredend mit tatkräftiger Unterstützung vom Team der Genussakademie!

**MENÜ:**

Technik: Perfekt gebraten – ein Tasting:

Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkaree, Roastbeef, Entenbrust)

**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

**TERMINE:**

Mo, 19.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 23.03.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 04.05.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE



Das Team der  
Genussakademie

Die Zubereitung eines Sonntagsbratens oder eines Boeuf Bourguignon hat fast etwas Meditatives: Man schnippelt entspannt, pariert das Fleisch, bringt es in Form, und schließlich ist es soweit: Der Bräter wird in die Röhre geschoben, und das kostbare Produkt verwandelt sich in einen kulinarischen Traum. Damit dieser nicht zum Albtraum wird, empfehlen wir diesen Kurs!

**MENÜ:**

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten und Stampfkartoffeln

Kalbsschäufelbraten mit Macaire-Kartoffeln und Romanesco

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangotaschen

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Mo, 02.02.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 23.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### DER SAUCENPROFI



Eckhardt Keim

Eckhardt Keim erklärt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten ziehen. Sei es selbst gemachter Fisch – oder Geflügelfond: Hieraus werden die entsprechenden Grundsauces hergestellt, die dann mit unterschiedlichen Zutaten verfeinert eine hervorragende Begleitung zu Fisch – oder Fleischgerichten bilden. Als Königsdisziplin steht diesmal auch die „große Braune“, die Demi-glace als Basissauce der französischen Küche auf der Tagesordnung.

**MENÜ:**

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce

Maispouardenbrust 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

**ORT:**

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt am Main

**TERMINE:**

Sa, 31.01.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 07.02.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 14.02.15, 12.00-18.00 Uhr

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



# 3. Stufe

## Der Feinschliff

Es ist gar nicht so einfach, aus kleinen Häppchen ein großes Event zusammenzustellen – wir geben Ihnen bei **Klein und fein – Fingerfood** alles in die Hand und lassen bei **Pâtisserie – 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. **Schalen – und Krustentiere** sind nur was für Spezialisten? Bei uns werden Sie einer! Beim **Tatar** verzichten wir auf den Fleischwolf, hier wird alles per Hand geschnitten – und dafür braucht man natürlich eines: **scharfe Messer!** Tipps zur richtigen Schärftechnik sowie der **schnittige Umgang** mit dem scharfen Werkzeug gibt es bei Zwilling. Holen Sie sich den Feinschliff für Küche und Messer mit den Kursen unserer Feinschlifftermine! Hier besteht die Möglichkeit, sich einzelne Termine auszusuchen und individuell zusammenzustellen.

### SELBST BROT BACKEN



#### Jürgen Hellmuth

Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, zeigt praktisch, wie Sie ganz einfach Ihr eigenes Brot backen können. Er backt mit Ihnen außer köstlichem Nussbrot weitere Leckereien wie Focaccia für die nächste Hausparty oder feinen Hefezopf fürs Wochenende, aber auch ein einfaches Weißbrot für jeden Tag. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt auch etwas zum Belegen mit: herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl an Südtiroler Käse.

#### MENÜ:

Hefezopf  
verschiedene Focaccia-Sorten

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

Di, 20.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 21.04.15, 18.30-22.30 Uhr

59 € inkl. Getränke

### SCHÖNE DESSERTS, SELBST GEMACHT



#### Das Team der Genussakademie

Der süße Abschluss eines Menüs ist irgendwie auch immer ein Höhepunkt – und im Falle eines eher mäßigen Gangs zuvor die beste Gelegenheit zur „Wiedergutmachung“. Dafür bedarf es aber solider Grundkenntnisse, denn besonders bei den echten Klassikern aus der süßen Welt der Desserts sind die Ansprüche der Gäste hoch. Für Sie ist das nach diesem Kurs allerdings kein Problem mehr: Die Teilnehmer dieses sinnlichen Kurses arbeiten sich durch typische Grunddesserts wie Crème brûlée, Eis, Schokoküchlein und Schokoladenmousse, lernen dabei die Zubereitung der Grundrezepte und saisonale Variationen. Damit sind Sie gut gerüstet für Feiern und Menüs aller Art – von exotisch bis klassisch ist alles dabei, und das richtige Anrichten der süßen Köstlichkeiten lernen Sie gleich mit!

#### MENÜ:

Zimt-Crème-brûlée mit karamellisiertem Apfelkompott  
Portweinbirne mit tasmanischem Pfeffer, Nougateis und Spekulatius-Crumble  
Lauwarmes Schokoküchlein mit Ananas-Carpaccio und Kokossschaum  
Weißes Schokoladenmousse mit Zitrusfrüchtesalat und Minze

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 25.01.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 21.03.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 09.05.15, 11.00-15.00 Uhr

59 € inkl. Getränke

### KLEIN UND FEIN – FINGERFOOD



#### Das Team der Genussakademie

Die nächste Party in den eigenen vier Wänden steht bereits vor der Tür, und Sie fragen sich was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat, Obstsalat und Tiramisu waren bereits beim letzten Mal und auch davor dran? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern, und das Team der Genussakademie hilft Ihnen gern dabei! Zahlreiche geschmackvolle Fingerfood-Ideen von herzhaft bis süß warten in diesem Kurs auf Sie – greifen Sie zu!

#### MENÜ:

Flammkuchen nach Elsässer Art, Forellentatar auf Pumpernickel, Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenrollchen, Garnelen im Tempurateig auf Mangochilli, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedergegarter Lachs, Tandoori Hühnchenspieß, Mango-Shoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

Mo, 02.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
So, 19.04.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 26.05.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### SCHALEN – UND KRUSTENTIERE



#### Das Team der Genussakademie

Frischer Fisch, King Prawns 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. Gemeinsam zaubern Sie mit dem Team der Genussakademie ein tolles Menü in 4 Gängen. Lassen Sie sich von der Vielzahl der Zubereitungsmethoden faszinieren!

#### MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat und Avocado-creme  
Muschelsamtsuppe mit Curry und Lauch  
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten  
Mascarpone-schaum mit Erdbeeren und Cantuccini

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 18.01.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 23.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 28.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### ROH! GEHACKT! LECKER! – DER TATARKURS



#### Das Team der Genussakademie

Nicht nur Sushi ist derzeit ungemein beliebt, auch Tatar hat insbesondere die Speisekarten der gehobeneren Gastronomie im Sturm erobert. Dabei sind der Kreativität hier kaum Grenzen gesetzt – Hauptsache, das verwendete Produkt ist von tadelloser Qualität. Hier lernen Sie, wie man Lachs-, Kalbs- und Rindertatar frisch zubereitet, bevor eine Himbeertarte mit Schokocreme den fruchtigen Punkt hinter ein faszinierend leichtes, aromatisches und abwechslungsreiches Menü setzt. Selbstverständlich zeigt das Team der Genussakademie auch, wie man mit welcher Schnitttechnik das jeweilige Produkt perfekt in Form bringt.

#### 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-Fraiche  
Himbeertarte mit Schokocreme

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

Fr, 20.03.15, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 28.05.15, 18.30-22.30 Uhr

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

# 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!

## Mediterraner Sch\*\*\*\*\*?

Wenn die Temperaturen wieder sinken, wird das Angebot an heimischen Gemüse - und Obstsorten stetig kleiner. Frankreich, Spanien, die Türkei und Italien sind dann Hauptlieferanten für Produkte von A wie Artischocke bis Z wie Zitrone. Im Kielwasser etablierter Standards wie etwa Rucola, Paprika oder Salat finden so auch vermehrt kulinarische Raritäten ihren Weg in den nordalpinen Raum. Ein weiterer Trend ist der zu regionalen Spezialitäten, traditionellen Gerichten und alten Gemüsesorten, wie man sie noch aus Omas Kräutergarten kennt. Ein solches altes, wiederentdecktes Gemüse ist zum Beispiel der Vulkanspargel vom Kaiserstuhl, wie er auf dem Münstermarkt in Freiburg angeboten wird. Einer meiner langjährigen Kunden sprach mich auf diesen ominösen Spargel an, von dem ich bis dahin nicht gehört, geschweige denn ihn in meinem Sortiment angeboten hatte. Ein Spargel, der auf Vulkanboden wächst? Mein Spargelbauer lachte mich aus, aber Tante Internet und Onkel Wikipedia lösten das Rätsel: Puntarella oder Cimata sind Bezeichnungen für ein leicht bitteres Zichoriengewächs, das schon seit den 80er Jahren von Oktober bis in den März hinein aus Italien zu uns kommt und hinter löwenzahnartige Blätter eine Vielzahl spargelartiger Triebe von bleistift - bis daumendick verbirgt.

Das Gemüse besitzt die Eigenschaft, auch nach der Ernte noch weiterzuwachsen, das heißt, die Triebe werden lang und länger, gewinnen dabei an Holzigkeit, die Bitterstoffe legen ebenfalls zu. Junge Triebe haben jedoch knackigen Biss, zarte Bitternote und sind in Pasta ein echtes kulinarisches Highlight. Es ist anzunehmen, das Puntarella schon vor langer Zeit über die Alpen an den Kaiserstuhl fand und sich dort etablierte. Auch in der Kleinmarkthalle hatten wir das Gemüse schon seit Jahren im Angebot - aber nicht unter dem Kunstnamen Vulkanspargel. Vergangenen Samstag meinte einer meiner langjährigen Kunden süffisant und nicht ganz nüchtern mit Blick auf den Puntarella: „Mediterraner Scheißdreck da. Immer was Neues, und nie weiß man, was man damit anfangen soll. Ich bleib bei meinem Blumenkohl, der schmeckt mir, und ich weiß, wie ich den mach!“ Immer eine Frage der Perspektive und des Namens: Für den einen ausgesuchte Spezialität, für den anderen mediterraner Scheißdreck. Ähnliches ließe sich mit Sicherheit auf einem italienischen Wochenmarkt vernehmen - beim Anblick von hessischem Handkäs' und Steckrüben!

Herzliche Grüße aus der Kleinmarkthalle! Ihr

**Franz Olbrich**

## MESSER SCHARF!

### **Kirsteen Altgassen**

Was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer. Kirsteen Altgassen öffnet die Türen des Zwilling-Shops Frankfurt für einen interessanten Messerschleifkurs. Wie pflege ich meine Messer richtig? Was gibt es für Tipps und Tricks, um Messer selbst zu schärfen? Bei kleinen Snacks und kühlen Getränken erklärt Ihnen die Fachfrau in kleinen Gruppen, worauf es beim Messerschleifen ankommt und zeigt Ihnen den Unterschied zwischen den Schleifmethoden mit Stein und Stahl. Damit Sie gleich etwas für Ihre Schärfe in der heimischen Küche tun, darf jeder Teilnehmer ein Messer von zu Hause mitbringen, um sofort an dem eigenen Schneidgut seine Technik zu verfeinern.

#### ORT:

Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main

#### TERMINE:

Fr, 16.01.15, 17.30-19.00 Uhr  
Sa, 21.02.15, 16.00-17.30 Uhr  
Do, 26.03.15, 17.00-18.30 Uhr

**10 € inkl. Snacks und Getränke.**

Für Genuss-Card-Inhaber **KOSTENLOS**

## GANZ SCHÖN SCHNITTIG

### **Kirsteen Altgassen**

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem intensiven Schneidkurs - es gibt gerade mal 6 Plätze - werden Ihnen diese Techniken mit Sicherheit leicht von der Hand gehen. Zum perfekten Kochen gehören nämlich nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku - und Filetmesser. Lernen Sie von Kirsteen Altgassen den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam die schnittigen Geheimnisse der Profi - Köche! Der Kurs ist in drei Bausteine gegliedert: Im ersten Baustein „Gemüse“ geht es um Julienne und Brunoise, grundlegende Schnitttechniken, die jeder Hobbykoch können sollte. Im zweiten Baustein geht es um den richtigen Umgang mit ganzen Fischen: filetieren, trimmen und häuten. Baustein 3 beschäftigt sich mit dem Zerteilen von Geflügel.

#### MENÜ:

Fingerfood und Getränke

#### ABLAUF:

Achtung: Es gibt nur Platz für 6 Personen!

#### ORT:

Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main

#### TERMINE:

Do, 29.01.15, 17.00-19.30 Uhr (Gemüse)  
Fr, 27.02.15, 16.30-19.00 Uhr (Gemüse)  
Sa, 28.03.15, 15.00-17.30 Uhr (Gemüse)

**45 € inkl. Fingerfood und 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**



Modernste Prüftechnik für Ihre Augen.  
Vielfalt für Ihren Stil.  
Viel Zeit für Sie.

**Damit Ihre Brille so einzigartig  
ist wie Ihre Augen.**



**nordend  blick**  
Der Augenoptiker im Nordend

Eckenheimer Landstr. 56  
60318 Frankfurt am Main  
info@nordendblick.de  
www.nordendblick.de  
**069 - 59 79 92 84**

**nordend  blick**  
Mit Leidenschaft für Ihre Augen

# Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie möchten nicht immer aktiv am Herd stehen? Dann lassen Sie sich doch in Tastings und Seminaren mit ausgezeichneten Produkten verwöhnen und lernen Sie dabei viel über gute Weine, Kaffee oder feinstes Fleisch! Gefeierte wird natürlich auch – an Silvester und vielen anderen Events im neuen Jahr.

## FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

 **Daniel Primke & David Fischer**

Feinstes Fleisch – der Titel dieses spektakulären Tastings ist Programm: In diesem Kurs werden nur jene besten und edelsten Stücke verkostet, die normalerweise ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen. Nach diesem Abend verstehen Sie denn auch, warum die Gerichte dort immer so viel besser schmecken. David Fischer und Daniel Primke vom Griesheimer Frischeparadies bringen spanisches Iberico-Schwein mit (sie wissen schon, das berühmte Eichelschwein, dass auch den fantastischen Jamón iberico liefert), zarte Lammshulter und verschiedene feine Stücke vom Rind, die perfekt zubereitet eigentlich nur einen einzigen Nachteil haben: einmal probiert, für immer verführt! Dazu gibt es fein abgestimmte Beilagen und natürlich auch den ein oder anderen Tip zur perfekten Zubereitung der edlen Stücke. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, deren logische Ergänzung übrigens nur „Feinstes Fleisch – der Kochkurs“ heißen kann – Sie finden dieses Seminar natürlich ebenfalls im Programm der Genussakademie!

### MENÜ:

Iberico-Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce; langsam gegrillte Lammshulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse; Rindfleischasting mit hausgemachten Pommes alumettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen; Portweibirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMIN:

Do, 23.04.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## FEINSTES SEAFOOD – DAS TASTING

 **Daniel Primke & David Fischer**

Nach dem Erfolg des Vorgängers zum Thema Fleisch nun endlich da: das ultimative Tasting in Sachen Seafood! Warum schmeckt Fisch im Sternerestaurant eigentlich immer viel besser als bei Nordsee? Worin besteht der Unterschied zwischen Angelware und im Großnetz gefischten Tieren? Woran erkenne ich frische Muscheln beim Händler? Welchen Einfluss hat die Qualität der Fische auf die Zubereitung? Welche Fischarten schmecken am besten? Wo fängt man den besten Hummer? Soll ich weitermachen?



Nein, denn jede Frage, die Ihnen zum Thema Seafood einfällt, beantwortet Daniel Primke vom Frischeparadies kompetent, anschaulich und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting in der Genussakademie! 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:

Argentinische Wildgarnelen auf sizilianischem Fenchel-Orangen-Salat; Seeteufel QSFP auf Safranrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten; Loup de Mer mit Kartoffel-Mousseline und Sauce Vierge; Apfel-Karamell-Dessert mit Vanilleparfait und Zimtsabayon

**ORT:** Die Genussakademie

### TERMINE:

Do, 07.05.14, 18.30-22.30 Uhr

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

## DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

 **Astrid Keim**

Astrid Keim führt in diesem Kurs durch die Seite der Gastronomie, die Restaurantbesuchern verborgen bleibt: Wie wird kalkuliert, woran erkennt man, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, und was verbirgt sich hinter fantasievollen Namen auf der Speisekarte? Dann kommt die nächste Hürde: Ist das, was auf den Tisch kommt, tatsächlich frisch gekocht oder Convenience? Das lässt sich am besten am eigenen Gaumen erspüren, deshalb bringt Eckhardt Keim beides an den Tisch!



**Estragon**

### MENÜ:

Wagyu-Pastete oder Krustentierterrine; Variation von Edelfischen oder geschmorte Ochsenbacke in Tempurillo; Mousse au chocolat oder Käseauswahl

**ORT:** Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

### TERMINE:

Mi, 21.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 11.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## SPEIS' UND TRANK

 **Hannes Ceglaz**

Jacky Strenz und Hannes Ceglaz gehen in einem lockeren Seminar der beliebten Frage nach: Warum passt ein Wein zum Essen, ein anderer hingegen nicht? Wie sucht man den passenden Wein aus? Hannes Ceglaz serviert ein Menü mit begleitenden Weinen. Vor jedem Gang wird erklärt, wie sich dieser geschmacklich zusammensetzt und welcher warum gewählt wurde. Wenn dann die Gänge serviert werden, erschmecken Sie die Geschmackskomponenten der Speisen und Weine und verstehen, wie beide zusammenpassen.



**EMMA METZLER**  
Restaurant

### MENÜ:

Hausgebeizter Lachs mit Zwiebeln und Petersilienwurzel; Kokos-Selleriesuppe und Brioche-Croutons; Rehragout mit Wurzelgemüse, Buttermilchserviettenknödel und Kartoffelschaum; Frankfurter Pudding

**ORT:** Emma Metzler, Schaumainkai 17, Frankfurt

### TERMINE:

Sa, 24.01.15, 19.00-23.00 Uhr

Fr, 27.02.15, 19.00-23.00 Uhr

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



NEU

## RIESLING VS. SPÄTBURGUNDER – ZWEI WELTREBSORTEN AUF AUGENHÖHE

 **Andreas Bächer**

In diesem Kurs präsentieren wir Ihnen eine handfeste Auseinandersetzung: Weißwein vs. Rotwein – Riesling vs. Spätburgunder! Unser Fachleuten ist der Riesling schlicht die beste Weißweinrebe der Welt, die wie keine zweite das Terroir widerspiegelt, auf dem sie wächst. Von den zarten Weinen der Mosel bis zu kraftvollen Tropfen aus der Pfalz beweist Riesling jedes Jahr aufs Neue, dass er sich in Deutschland besonders wohlfühlt. Der Spätburgunder wiederum trägt seine Herkunft schon im Namen, denn das Burgund gilt als die ideale Region für die kapriziöse Rotweinrebe. Doch auch in Deutschland haben



die Winzer unterdessen Weine im Keller, die den großen Namen von der Côte d'Or Paroli bieten können. Lernen und erschmecken Sie gemeinsam mit Andreas Bächer in diesem Kurs anhand aussagekräftiger Kostproben Gemeinsamkeiten und Unterschiede der aristokratischen Rebsorten. Außerdem erfahren Sie mehr über Herkunft (Terroir), Weinaromen und Sensorik und genießen dazu ausgewählte Winzerhäppchen (Tapas) – ein so abwechslungsreiches wie spannendes Tasting!

### MENÜ:

Basis Riesling vs. Basis Spätburgunder  
Riesling Kabinett vs. Spätburgunder  
Riesling Spätlese vs. Spätburgunder Spätlese  
Riesling Auslese vs. Spätburgunder Barrique

### ORT:

WeinBäcker, Nibelungenallee 29,  
60318 Frankfurt

### TERMINE:

Sa, 31.01.15, 18.00-23.00 Uhr  
Sa, 28.03.15, 18.00-23.00 Uhr

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

NEU

## DER PROFI-BARISTA

 **Giovanni Burgarella**

Bei zahlreichen Baristakursen, die Giovanni Burgarella seit über einem Jahr mit großem Erfolg in der Genussakademie durchführt, wurde immer wieder der Wunsch geäußert, nach der ersten Einführung auch einen Fortgeschrittenenkurs anzubieten. Jetzt legt er endlich nach, baut in seinem brandneuen Kurs auf den Inhalten des Grundkurses „Die Geheimnisse der Baristas“ auf und steigt deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meisterbarista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt und für Laien scheinbar unmöglich nachzumachen sind – nach diesem Kurs wird sich das bei Ihnen ändern!

Dieser Kurs baut auf den Grundkenntnissen auf „Die Geheimnisse der Baristas“ auf. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

### ORT:

Genussakademie Medienhaus

### TERMINE:

Sa, 13.06.15, 18.00-22.00 Uhr

69 €, inkl. Getränke



## DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

 **Giovanni Burgarella**

Ein typisches Problem kurz nach Weihnachten: 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: Die Betriebsanleitung ihres sündhaft teuren Schmuckstücks gibt leider nur ungenügend jene Geheimnisse preis, die den Unterschied zwischen brauner, heißer Plörre und echtem Espresso mit graumhafter Crema ausmachen. Oft kommt es jedoch nur auf kleine, aber ungemein wichtige Details an, die man in keinem Buch erklärt bekommt. Da braucht es den versierten Fachmann, der von unterschiedlichen Kaffeesorten bis zum letzten kleinen Rädchen alles so anschaulich von Mund zu Ohr vermittelt, dass die eigene Küche anschließend zur authentisch italienischen Espresso-Bar wird. Hierfür kommt Giovanni Burgarella extra von der Münchner Università del Caffè in die Mainmetropole und garantiert seinen Kursteilnehmern einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Abend – von der Geschichte der Kaffeebohne bis zum fertigen Espresso wie in Bella Italia!

### ORT:

Genussakademie Medienhaus

### TERMINE:

Sa, 24.01.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 14.02.15, 11.00-15.00 Uhr

59 €, inkl. Getränke

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](http://WWW.GENUSSAKADEMIE.COM)



## WILD AUS DER REGION UNVERFÄLSCHT - NATUR PUR

Wild zählt mit seiner einzigartigen Vielfalt zu den ältesten, reinsten und ursprünglichsten Lebensmitteln. Seit über zehn Jahren verkaufen wir in schlachtfrischer und höchst kontrollierter Qualität den gesamten Artenreichtum aus Feldern und Wäldern in der Frankfurter Kleinmarkthalle. Unser Schlemmer-Carrée ist längst ein Mekka für Feinschmecker, Kochbegeisterte und Gastronomen geworden. Wir bieten dort neben Delikatessen aus der offenen Küche zahlreiche Wild- und Geflügelspezialitäten an und verraten Ihnen gerne Zubereitungstipps und Rezepte. Besuchen Sie uns!

**SCHLEMMERCARRÉE KLEINMARKTHALLE FRANKFURT**

Tel. 069/20385 | Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr

Neu Isenburg | Wernher-von-Braun Straße 1

[www.schlemmer-carree.de](http://www.schlemmer-carree.de) | [www.wildgrosshandel.de](http://www.wildgrosshandel.de)



**H. VON DER ASSEN**

Verarbeitungs- und Fleischhandels GmbH



## TOMILAIA & FRIENDS MIT TOM BOCK

### Tom Bock

Tomilaia steht für die Rückbesinnung auf das, was man mit Wein aus der Toskana verbindet: Sangiovese piccolo und grosso (auch als Brunello bekannt) geben die Richtung vor, aber auch Malvasia nera, Ciliegiolo, Merlot, Syrah und sogar Riesling spielen eine wichtige Rolle bei der Erzeugung der ungewöhnlichen Weine von Tomilaia. Durch den Abend führt Sie Tom Bock – Architekt, Gastronom und Landwirt mit seinem Freund und Partner Henner Prefi. Und neben den Weinen erwartet Sie auch ein Winzermenü, das die Eigenschaften der hervorragenden Weine unterstreicht. Damit Sie sich ganz auf den Genuss der Weine und Speisen konzentrieren können, wird an diesem Abend nicht gekocht – alle Speisen werden vom Team des A Casa di Tomilaia gekocht und serviert, während Tom Bock durch die Welt der toskanischen Spitzenweine führt. Sie erleben einen toskanischen Abend mitten in Frankfurt!



BIANCALANI [...]

#### MENÜ:

Zum Wein serviert Ihnen das Team von A Casa di Tomilaia ein typisch italienisches Winzermenü.

#### ORT:

A Casa di Tomilaia, Walther-von-Cronberg-Platz 9, 60594 Frankfurt

#### TERMINE:

So, 18.01.15, 18.00-21.00 Uhr  
So, 15.02.15, 18.00-21.00 Uhr

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

## 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 „wie wird Wein gemacht“, „warum sind einige Weine irrsinnig teuer und sind diese ihren Preis wert“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Bastian Fiebig widmet sich bereits seit einem Vierteljahrhundert intensiv dem spannenden Thema Wein und 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:

Verkostet werden Weine aus folgenden Regionen: Frankreich: Bordeaux, Languedoc, Champagne; Spanien: Rioja, Cava; Deutschland: Rheingau, Pfalz; Italien: Toskana, Sizilien; Kalifornien, Australien, Südafrika

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 01.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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

## WEIN & KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

### Bastian Fiebig

Bastian Fiebig vermählt Käse und Wein harmonisch miteinander und erklärt dabei genau, 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!

#### MENÜ:

Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa.

ORT: Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 22.02.15, 18.30-22.30 Uhr  
So, 10.05.15, 18.30-22.30 Uhr

69 € inkl. Getränke

## PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNERTASTING!

### Bastian Fiebig

Während in Deutschland immer ein feierlicher Anlass vonnöten ist, um eine Flasche zu öffnen, nutzt der Franzose den Champagner, um aus einem ganz normalen Abend einen großen Anlass zu machen – kein Wunder, dass weit über 50 % des edlen Getränks im Mutterland des Genusses selbst getrunken werden. Doch wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich, und kann man eigentlich ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Im Mittelpunkt des Abends steht das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, und zwar vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blanc bis zum ultimativen Highlight, die Grande Cuvée von Krug. Bastian Fiebig begleitet diese außergewöhnliche Vergleichsprobe mit profundem Hintergrundwissen zum eleganten Thema und der richtigen Prise Humor.

#### MENÜ:

Acht Champagnersorten werden mit korrespondierenden Häppchen verkostet.

ORT: Die Genussakademie

#### TERMINE:

So, 22.03.15, 18.30-22.30 Uhr

139 € | 129 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



## WHISKYTASTING MIT BARBIER

### Jan Forsberg

The Spa im Steigenberger Frankfurter Hof bietet seinen Gästen eine traditionelle Rasur mit klassischem Rasiermesser und heißen Tüchern. Dieses Erlebnis wird ab Januar durch eine Whiskyverkostung ergänzt und somit zum idealen Geschenk für anspruchsvolle Herren: Drei Single Malt Whiskys, darunter Glenmorangie und Ardbeg, werden mit Jan Forsberg ausgiebig probiert und erschmeckt. Dabei lernen Sie viel über die einzelnen Sorten und ihre Unterschiede, genießen passendes Fingerfood und kommen dabei auch noch in den Genuss eines professionellen Quick Shave bei dem professionellen Barbier des Frankfurter Hofes.



#### MENÜ:

Ein Tasting mit drei Single Malt Whiskys (Glenmorangie und Ardbeg), dazu feines Fingerfood

#### ORT:

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt

#### TERMINE:

Do, 29.01.15, 19.00-22.00 Uhr  
Do, 12.02.15, 19.00-22.00 Uhr

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

## CHAMPAGNER UND HAIR SPA

### Jan Forsberg

Kraftvoller Whisky und eine Bartrasur sind eher nichts für zart besaitete Damen. Die freuen sich vielmehr über sensibleren Genuss, und so hat sich das Team des Frankfurter Hofes auch hier etwas ganz Außergewöhnliches einfallen lassen: Hair Spa, Erholung für Kopf und Haare, wobei Spa selbstverständlich weit über plumpes Haaraswaschen hinausgeht. So werden Sie rundum verwöhnt, bekommen zudem interessante Tipps für die eigenen vier Wände – und verkosten gleichzeitig vier außergewöhnliche Champagner, wie man sie nicht an jeder Ecke bekommt. Informationen rund um das prickelnd-kostbare Getränk inklusive, und all das im eleganten Rahmen des Frankfurter Hofes: Das ist luxuriöser Genuss und Entspannung pur – ein außergewöhnlicher Abend, den Sie bestimmt nicht vergessen werden!

#### MENÜ:

Ein Tasting mit vier Champagnern, dazu feines Fingerfood

#### ORT:

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt

#### TERMINE:

Fr, 23.01.15, 19.00-22.00 Uhr  
Fr, 06.02.15, 19.00-22.00 Uhr

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

# ROOMERS®

## FRANKFURT'S INTIMSTER HOTSPOT

**E**in einzigartig intimes Restaurant, wie geschaffen für sinnliche Dinner und schillernde Events mit unverwechselbarem Burlesque-Flair.

Das Team um Rico Franke verwöhnt seine Gäste mit innovativen Kreationen aus der internationalen cross-over Küche.

Und danach? Wie wäre es mit dem ein oder anderen perfekt gemixten Drink in der preisgekrönten Roomers Bar mit atmosphärischer Live Musik und angesagten DJ's ...



**ROOMERS**  
GUTLEUTSTRASSE 85 60329 FRANKFURT AM MAIN  
T +49 (0)69 27 13 420 | WWW.ROOMERS.EU

**GEKKO GROUP**  
www.gekko-group.de

 **A MEMBER OF  
DESIGN HOTELS**

## COGNAC, RUM & WHISKY – DAS TASTING

 **Jan Forsberg**

Drei edle Brände, die zwar ähnlich aussehen, aber unterschiedlicher nicht sein könnten: Während Cognac seit Jahrhunderten das Geheimnis einer typisch französischen Kostbarkeit in eleganten Flacons umweht, gilt Whisky als etwas rauerer Geselle mit weichem Kern und Rum haftet der Ruf des Exoten an, der häufig völlig zu Unrecht auf seine Verwendung in Cocktails reduziert wird. Hier gibt es viel zu entdecken! Für dieses spannende Tasting braucht man natürlich einen würdigen Ort, und welche Bar könnte da besser sein als die Autorenbar im Frankfurter Hof? Von historischen Facts über die richtige Verkostungstechnik bis zu den geschmacklichen Unterschieden wird in diesem Kurs den drei Charakteren im Glas ausführlich auf den Grund gegangen – ein Tasting, das Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen sollten!

### MENÜ:

Verschiedene Verkostungsmuster von Cognac, Single Malt Whisky und Rum, mit kleinen Snacks und Fingerfood

### ORT:

Autorenbar, Kaiserplatz, 60311 Frankfurt

**TERMIN:** Do, 26.02.15, 18.30-22.30 Uhr

**69 €**, inkl. Getränke

## TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

 **Andreas Bächer**

Deutsche Weißweine sind weltweit schon lange „en vogue“ und heiß begehrt, aber auch Rotweine aus unserer Region gewinnen immer mehr an Bedeutung. Sie verkosten schmackhafte Tropfen und lernen diese geschickt mit dem passenden Häppchen zu kombinieren. Mit am Start sind klassische sowie exotische Rebsorten, die alleine für sich bereits Trinkgenuss versprechen. Die Teilnehmer wirken an der Herstellung der Häppchen mit. Dadurch erfährt die Gruppe, auf was bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Genuss der Weine im Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten. Dabei ist unsere Devise „klein, fein und gar nicht schwer nachzukochen“ – lassen Sie sich überraschen!



Teilnehmer wirken an der Herstellung der Häppchen mit. Dadurch erfährt die Gruppe, auf was bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Genuss der Weine im Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten. Dabei ist unsere Devise „klein, fein und gar nicht schwer nachzukochen“ – lassen Sie sich überraschen!

### MENÜ:

1. Weißwein Riesling trocken – exotisch mariniertes Hähnchenspieß
2. Weißwein Sauvignon blanc trocken – Garnelen im Kartoffelmantel
3. Weißwein Gewürztraminer Kabinett halbtrocken – Munsterkäse AOP mit Brot
4. Rosésecco trocken – Blätterteig-Lachs-Schnecke
5. Rotwein Spätburgunder trocken – Rheingauer Rotweinbratwurst mit Rosmarinkartoffeln
6. Cabernet Sauvignon trocken – dunkles Schoko-Kardamom-Küchlein

**ORT:** WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt

### TERMINE:

So, 22.02.15, 18.00-23.00 Uhr  
Sa, 25.04.15, 18.00-23.00 Uhr

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



## AFTER-WORK CHILL-OUT

 **Das Team der Genussakademie**

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim lukullischen After Work Chill-out haben Sie die Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend einzuläuten. Jeden ersten Mittwoch im Monat denkt sich unser Küchenteam etwas ganz Besonderes für Sie aus – lassen Sie sich überraschen, welche neuen und kreativen Schmankerl es direkt vor Ihren Augen zubereitet und schauen Sie unserem Profi dabei über die Schulter. Genießen Sie das köstliche Essen, zubereitet aus frischen, saisonalen Produkten und verkosten Sie dazu korrespondierende Weine. Quasi ganz nebenbei bekommen Sie zahlreiche Anregungen, wie Sie Zutaten neu kombinieren und interpretieren können. Erholen Sie sich in lockerer Atmosphäre von Ihrem anstrengenden Arbeitstag und lassen Sie nur noch die Geschmacksknospen für sich arbeiten. Im Anschluss können Sie direkt weiterfeiern: Mit der Buchung des After Work Chill-out stehen Sie ab sofort auch automatisch auf der Gästeliste für das beliebte Live After Work im Gibson Club!

### MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches 3-Gänge-Menü, manchmal sind es 3 gleichwertige Gerichte, zum Beispiel aus dem selben Grundprodukt variiert. Immer erwarten Sie leichte Köstlichkeiten, die schnell zubereitet sind und die Sie zu Hause einfach nachkochen können. Lassen Sie sich überraschen!

### ABLAUF:

Bei diesem Kurs steht das lockere Beisammensein nach Feierabend im Vordergrund. Die Gäste werden zum Mitkochen eingeladen, müssen sich aber nicht aktiv beteiligen.

### ORT:

Die Genussakademie

### TERMINE:

Mi, 04.03.15, 18.00-21.00 Uhr  
Mi, 15.04.15, 18.00-21.00 Uhr

**49 €** inkl. Getränke

## TOPF SUCHT DECKEL

 **Steffen Ott**

Sie suchen Gleichgesinnte mit Interesse am Kochen, Genießen und guter Laune? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche und pfiffige Rezepturen in lockerer und entspannter Atmosphäre. Sie bereiten in Gruppen zu vier Personen (zwei Männer und zwei Frauen) unter Anleitung von Steffen Ott jeweils einen Gang zu und lernen so die anderen Kursteilnehmer näher kennen – Gesprächsstoff gibt es hier garantiert genug. Im Anschluss genießen alle Teilnehmer gemeinsam das Menü und können dabei ihre neuen Kontakte vertiefen.



### MENÜ:

Bruschetta mit allerlei Kräutern  
Duett von der Paprika mit altem Balsamico  
Kalbs-Scaloppine mit Zitronenrisotto und karamellisierten Möhren  
Gebrannte Creme mit Heidelbeerkompott

### ORT:

Die Genussakademie

### TERMINE:

Sa, 14.03.15, 17.30-21.30 Uhr  
Sa, 23.05.15, 17.30-21.30 Uhr

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



## DIE GROSSE GENUSS-CARD-KÜCHENPARTY

 **Die Genussakademie kocht ...**

... und zwar ganz exklusiv für seine Genuss-Card-Gäste! Die Küchenchefs der Genussakademie sind selbstverständlich die Profis im Hause, doch was hat eigentlich die Programmplanerin so drauf? Was der F&B-Manager der Genussakademie? Der Geschäftsbereichsleiter oder gar der Inhaber persönlich? Das können Genuss-Card-Inhaber jetzt wieder live und ungeschminkt erleben, denn das komplette Team der Genussakademie tritt geschlossen zur Genuss-Card-Küchenparty an! Hier ist natürlich viel Spaß garantiert, und das aus diversen Diskussionen und Probestunden resultierende Überraschungsmenü wird natürlich auch vor dieser Küchenparty bis zur Öffnung der Türen streng geheim gehalten. Selbstverständlich gibt es auch diesmal Gelegenheit, die Mitarbeiter der Genussakademie in persönlichen Gesprächen besser kennenzulernen und gemeinsam auf ein spannendes neues Jahr anzustoßen. Für diese Veranstaltung gilt ganz besonders der Hinweis, dass entspannte Planung hier schnell für ein anderes Abendprogramm sorgt als gewünscht: Diese Plätze sind immer ganz besonders heiß begehrt!

### MENÜ:

Überrrrrrraschung!

### TERMIN:

So, 08.03.15, 18.45-22.30 Uhr. Einlass ab 18 Uhr.

### ORT:

Die Genussakademie Medienhaus

Menü für Genuss-Card-Inhaber **KOSTENLOS**, optionales Getränkepaket all inclusive: ohne Alkohol **12 €**, mit Alkohol **25 €** (zahlbar vor Ort).



## DAS SPARGEL-FESTIVAL 2015

 **Sebastian Reiff**

Das große Spargel-Festival ist mittlerweile ein absoluter Klassiker und aus dem jährlichen Genussakademie-Kalender nicht mehr wegzudenken. Auch in diesem Frühling ruft die Genussakademie zum großen Spargelstechen auf dem Spargelhof Merlau, und zwar mit neuem Partner: 2015 werden sich Sebastian Reiff und sein Team vom Kempinski Gravenbruch um sämtliche kulinarischen Bedürfnisse ihrer Gäste kümmern.

Am Sonntag, den 7. Juni 2015 sollten alle Teilnehmer früh ihren Wecker stellen, denn das Festival beginnt bereits um Punkt 8 Uhr auf dem Spargelfeld des Spargel- und Erdbeerhofs Merlau in Darmstadt-Arheilgen. Dabei gibt es zur Begrüßung ein kleines Frühstücksbuffet des Kempinski Gravenbruch, bevor Georg Merlau persönlich eine ausführliche Einführung in sein Metier gibt. Eine Feldmaschinenschau 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 sowie die roten Früchtchen des benachbarten Erdbeerackers dürfen anschließend mit an den heimischen Herd genommen werden. Doch nach getaner Arbeit wartet im Innenhof des Kempinski Gravenbruch noch weitaus reichlicher Lohn: Gegen 12 Uhr empfängt Sebastian Reiff die fleißigen Spargelernter zu einem Vier-Gänge-Menü rund um die königlichen Stangen, natürlich mit Spargel satt mit frisch gemachten Saucen und Fleisch von einer Live-Cooking-Station. Das herzliche Serviceteam des Kempinski Hotels verwöhnt seine Gäste mit korrespondierenden Weinen - und selbstverständlich viiiiiii Spargel!



### MENÜ:

Spargelmousse mit Sepia-Gelée, Bärlauchöl und Erdbeeren  
Spargel-Taco mit Lammragout und grünen Tomaten  
Spargel satt mit klassischen Beilagen  
Erdbeer-Dessert als Buffet, Kaffee & Tee

### TREFFPUNKT:

Ab 8 Uhr: Spargelhof Merlau,  
Röntgenstraße 2, 64291 Darmstadt-Arheilgen,  
ab 12 Uhr: Kempinski Hotel Gravenbruch

### ORT:

Kempinski Hotel Gravenbruch,  
Graf-zu-Ysenburg-und-  
Büdingen-Platz 1,  
63263 Neu-Isenburg

### TERMINE:

So, 07.06.15, 08.00-15.00 Uhr

98 €, inkl. Getränke



## LISBET GOES COMMONWEALTH!

 **Lisbet II. Windsor**

Aus dem ehemaligen Empire ist schließlich das Commonwealth entstanden - ein nicht nur politisches, sondern auch kulturelles Netzwerk. Klare Sache, dass Lisbet II. Windsor da ständig unterwegs ist, um ihre Untertanen etwa in Indien oder Afrika zu besuchen und von dort spannende Rezepte mitzubringen, die sie nun endlich auch in der Genussakademie gemeinsam mit einer auserwählten Schar von Gästen zubereiten wird. Dass sie wieder viele Anekdoten aus dem royalen Reisealltag zum Besten geben wird, ist so sicher wie der unvergleichliche Hochgenuss, für den Hofkoch Slim Khanouch mit tatkräftiger Unterstützung der Gäste und natürlich auch Ihrer Majestät persönlich sorgen wird. Ein Parforceritt durch das Commonwealth mit Lisbet II. Windsor!

### MENÜ:

Sri Lanka: In Bananenblättern gegarte Meeresfrüchte an srilankanischer Kokos-Bananen-Currysauce  
Südafrika: Südafrikanische Satéspeieße auf einem Erdnuss-Bohnenpüree  
Horn von Afrika: Afrikanisches Gulasch auf Injerabrot und Kartoffel-Korianderschaum  
Birmingham: Banoffie-Pie

**ORT:** Die Genussakademie



### TERMINE:

Di, 27.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Di, 17.03.15, 18.30-22.30 Uhr

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



# KAFFEEMASCHINENBOERSE.DE

# Silvester 2014



## ZWEI-STERNE-SILVESTER

### Christoph Rainer

Christoph Rainer hat sich nach sieben erfolgreichen Jahren in der Villa Rothschild ein paar Monate Auszeit genommen – und tauscht nun gut erholt einen Zwei-Sterne-Herd gegen den anderen, denn ab 2015 ist Rainer der neue Küchenchef im Tiger-Restaurant. So weit, so bekannt, doch nun kommt der Hammer: Bevor Rainer an seine neue Wirkungsstätte wechselt, zelebriert der Ausnahmekoch zusammen mit David Fischer zum Jahreswechsel für einen exklusiven Kreis von Gästen ein spektakuläres Menü in der Genussakademie Fressgass! Dass Rainer wieder in absoluter Topform ist, sieht man schon am angekündigten Menü: Von Bio-Gänseleber mit Süßholzparolen über Gillaudeau-Auster, Skrei von den Lofoten, Palourde-Muschel sowie Greater Omaha US-Beef bis zu Nyangbo-Schokolade mit Blue-Mountain-Kaffee macht der Zwei-Sterne-Koch den Abschied vom alten Jahr wirklich leicht – im Kommen kann man ja regelmäßig seine Kochkunst im Tiger-Restaurant erleben!

Natürlich gibt es auch in diesem Jahr wieder einen Chef's Table, an dem man nicht nur hautnah die Kochkunst von Christoph Rainer verfolgen, sondern auch mit ihm ganz persönlich in Richtung Silvester feiern kann. Hier wird auch während des Essens Champagner serviert und wem das noch nicht genug ist, der kann eine Flasche zum Anstoßen um Mitternacht für kleines Geld erwerben. Wenn um 23.30 Uhr Schluss ist, können Sie den Silvesterabend beim Feuerwerk am Opernplatz ausklingen lassen – oder Sie fahren einfach rüber in die Genussakademie Medienhaus, wo die Partysonne bis 3 Uhr bei 1001 Nacht nicht untergeht!



#### MENÜ:

- Amuse Bouche
- Ungestopfte Bio-Gänseleber
- Süßholzparolen – eingelegte & geistete Flugananas – Gewürzbrühe
- Warme Gillaudeau-Auster
- Geschäumte Bisque – Curry & Salzzitrone – Meeresgras
- Skrei von den Lofoten
- Sauce Bourride – Palourde-Muschel – Brandade
- Greater Omaha-US-Beef vom Holzkohlegrill – Topinambur-Strukturen – kleine Ofenkartoffel
- Nyangbo-Schokolade
- Blue-Mountain-Kaffee – Kalamansi geliert & geist
- Süße Naschereien

#### ORT:

Die Genussakademie Fressgass, Große Bockenheimer Straße 24, 60313 Frankfurt

#### TERMIN:

Mi, 31.12.14, 18.00-23.30 Uhr

199 € | 189 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke.  
Platz am Chef's Table: 239 € | 229 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

## SILVESTER 2014 – 1001 NACHT

### Slim Khanouch

Das Medienhaus verwandelt sich diesmal zum Jahreswechsel in einen Palast aus tausendundeiner Nacht: Slim Khanouch gibt alles und kocht genau die Gerichte, die er immer wieder bei seinen zahlreichen Einsätzen für arabische Würdenträger in Dubai serviert. Dabei kommen auch traditionelle Kleinigkeiten aus orientalischen Ländern auf den Tisch – aber auch ein **KAUSCH**! Die **KAUSCH** werden an ihren Kochstationen vollständig an, die **KAUSCH** sind an Gästen selbstständig weggenommen w.F. er können. Dadurch ist immer Bewegung im Spiel, man macht leicht neue Bekanntschaften und die Musik vom Live-DJ tut ihr übriges, dass hier ein Feuerwerk der Aromen und der guten Laune entsteht – Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht inklusive!



#### ORT:

Die Genussakademie Medienhaus, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt

#### TERMIN:

Mi, 31.12.14, 19.30-03.30 Uhr

149 € | 139 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



## SILVESTER 2014 – KARIBISCHE NACHT

### Das Team der Genussakademie

Im Atelier 3.0 ist wie jedes Jahr Party angesagt: Während der Caribbean Night wird hier ausgelassen ins neue Jahr getanzt – trotzdem wird es diesmal auch hier für jeden Gast einen Sitzplatz geben, auch hier ist die Anzahl der Gäste limitiert! Karibische Kleinigkeiten vom Flying Buffet der Genussakademie sorgen für den köstlichen Jahreswechsel mit Musik vom DJ und Dancefloor – Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht.

#### MENÜ:

- Karibischer Cocktail
- Garnelen-Avocado-Salat mit pikanter Tomatensalsa-Emulsion und salzigen Erdnüssen
- Karibische Maracuja-Kokos-Kürbis-Suppe mit Tortillachips
- Empanadas mit Chorizo und Käse
- Maishähnchen und Hüftsteak mit Süßkartoffel-Guacamole-Püree, gegrilltem Gemüse und Käsekroketten
- Piña-colada-Panna-cotta
- Schokoküchlein mit jamaikanischem Rum und Kochbananen-Papaya-Kompott

#### ABLAUF:

Im Preis enthalten sind ein Aperitif zum Empfang, Speisen, Softdrinks, Bier und Weine sowie ein Glas Sekt zum Anstoßen um Mitternacht. Dazu gibt es verschiedene Cocktails und Longdrinks, die vor Ort verkauft werden.

#### ORT:

Die Genussakademie Atelier 3.0, Ferdinand-Porsche-Straße 13, 60386 Frankfurt

#### TERMIN:

Mi, 31.12.14, 21.00-04.00 Uhr

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

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**

# Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



## SARDEGNA

Ein Ristorante aus Passione! Der Inhaber Michele Piroddi leitet seit 16 Jahren sein Ristorante mit großer Leidenschaft. Hier kommen vor allem Spezialitäten aus Sardinien, aber auch Leckerbissen aus anderen Teilen Italiens mit einer Prise Nouvelle Cuisine

auf den Tisch bzw. schöne Terrasse. Mittags wird Ihnen hier täglich wechselnde Mittagsmenüs, marktfrisch angeboten. Hier fühlt man sich wohl und genießt ein tolles Ambiente.

**Ristorante Sardegna, Fahrgasse 84, 60311 Frankfurt, Tel.: 069/13376779, Mo-Sa 11.30-23.30 Uhr, [www.ristorante-sardegna.de](http://www.ristorante-sardegna.de)**



## 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](mailto:info@restaurantmedici.de), [www.restaurant-medici.de](http://www.restaurant-medici.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. Erleben Sie auf der Terrasse unsere speziellen Events Fish-Live-Cooking und lassen Sie sich verzaubern, wie wir für Sie z.B. aus einem ganzen Thunfisch eine Vielfalt köstlicher Gerichte zubereiten. Mittags bieten wir Ihnen zusätzlich ein Business Lunch. Wir sind in direkter Nähe vom Flughafen Frankfurt.

**Ristorante Ambiente Italiano - Alte Oberförsterei, Staufstraße 16, 65451 Kelsterbach, Tel. 06107/9896840, [www.ambienteitaliano.de](http://www.ambienteitaliano.de)**



## WEIHNACHTSFEIERN UND SILVESTER IM CRON AM HAFEN - RESTAURANT & VINOHEK

Wir erstellen Ihr individuelles Menü nach Absprache – auf Wunsch vegetarisch sowie vegan! Bei Buchungen bis zum 6. Oktober 2014, ab 10 Personen, gewähren wir 10% Ermäßigung auf die Menüpreise.

**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](mailto:kontakt@cron-am-hafen.de), [www.cron-am-hafen.de](http://www.cron-am-hafen.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, Deutschherrnufer 29/30, 60594 Frankfurt am Main, Tel: 069/66058066, Fax: 069/66058067, [kontakt@beefsaloon.de](mailto:kontakt@beefsaloon.de), [www.beefsaloon.de](http://www.beefsaloon.de)**



# Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



## 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](http://www.fellners-frankfurt.com)**



## 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](mailto:la-boveda@arcor.de), [www.la-boveda.de](http://www.la-boveda.de)**



## DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob kleine Mittagsgesichte, 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](mailto:doepfners@maingau.de), [www.doepfners.de](http://www.doepfners.de)**



## KANOUHOU

Das Kanouhou ist im Offenbacher Nordend gelegen, in Laufnähe von Messe, Hafen und Capitol. Küchenchef und Inhaber Abdellatif Kanouhou bietet Ihnen eine Speisekarte abseits des Mainstreams. Wöchentlich wechselnd, ist sie inspiriert von der mediterranen Küche und geprägt von europäischen, asiatischen und nordafrikanischen Gewürzen. Das Kanouhou steht für frische Zutaten, schonende Zubereitung

und raffinierte geschmackliche Kombinationen. Das Ambiente dazu ist modern mit dezenter chilliger Musik und Kunst an den Wänden. Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise ...

**Kanouhou Restaurant, Bernardstraße 36, 63067 Offenbach am Main, 069/98956293, Di-Sa 18-24 Uhr, So/Mo Gesellschaften/Catering, [ka@kanouhou.de](mailto:ka@kanouhou.de), [www.kanouhou.de](http://www.kanouhou.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](mailto:reservierung@maaschanz.de), [www.maaschanz.de](http://www.maaschanz.de)**



## FINE DINING MIT HERZ

Die elegante Einrichtung, Kerzenlicht und indirekte Beleuchtung sorgen für eine intime Atmosphäre. Besitzer Gennaro aber verspricht den herzhaften Charme eines Trattoria-Betreibers. Auch der Service kommt

locker-freundlich in Turnschuhen daher und berät dabei stets souverän und kompetent bzgl. der Auswahl der Speisen und Weine. Die Speisekarte bietet Vielfalt jenseits der Standards. Rundum eine tolle Mischung.

**Gennaro's, Kennedyallee 34, 60596 Frankfurt, Tel. 069/638241, Mo-Fr 11.30-15, 18-1 Uhr, Sa 18-1 Uhr, So geschlossen, [www.gennaros.de](http://www.gennaros.de)**





### RESTAURANT PANINO

Nur 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof (Nordseite) entfernt, befindet sich das Panino. Entdecken Sie „Die andere Art, das Leben zu genießen“ wie das Motto des Paninos lautet. Der Schwerpunkt der Küche liegt im mediterranen Bereich. Lassen Sie sich mit unserer Saisonkarte, à la carte oder mit individuellen

Menüs/Buffets verwöhnen. Gerne richten wir auch Ihre Familien- und/oder Firmenfeier aus. Ein Besuch im Panino lohnt sich.

**Panino, Ludwigstraße 7, 60327 Frankfurt, Tel. 069/94942355, Fax: 069/94942356, Mo-Fr 10-1 Uhr, Sa-So + Feiertag 11.30-1 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**

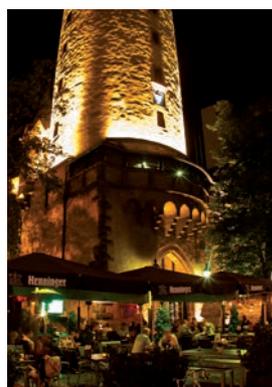


### EL RAYYAN

In dem neuen, modernen Restaurant liegt das Augenmerk auf feiner libanesischer Küche. Neben warmen und kalten Mezze (arabische Vorspeisen), vegetarischen Hauptgerichten, landestypischen Lamm- und Grillgerichten und einer ausgewählten Weinkarte gibt es zudem eine kleine Snack-Ausgabe für die

shoppende Laufkundschaft. Jeden Freitag und Samstag können Sie sich von Bauchtanzaufführungen verzaubern lassen.

**El Rayyan – Feine libanesische Speisen, Thurn-und-Taxis-Platz 2, 60313 Frankfurt, Tel. 069/36604554, Mo-Sa 12-24 Uhr, info@elrayyan.de, www.elrayyan.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, selbstgemachte 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**



# Pflichttermin für regionale Genießer!

Auch 2015 lädt die DLG-Erlebnismesse rund um Land, Garten und Genuss zum Land-Trip mitten in die Stadt ein. Regionale Genießer dürfen sich bereits jetzt freuen, denn nicht nur hessische Spezialitäten werden serviert – auch andere Genussregionen aus Deutschland und dem Ausland zeigen ihr kulinarisches Können. Die „Land & Genuss“ findet vom 26. Februar bis 1. März auf dem Frankfurter Messegelände statt.

**R**egionale Spezialitäten, das persönliche Gespräch mit Landwirten und Lebensmittelerzeugern sowie ein erlebnis- und genussorientiertes Informationsprogramm – das ist das Erfolgsrezept, mit dem die „Land & Genuss“ in den letzten drei Jahren die Frankfurter genussvoll unterhalten konnte. Die „Land & Genuss“ bietet vor allem Menschen aus dem städtischen Umfeld die Möglichkeit, sich über aktuelle Themen und Trends aus den Bereichen Land, Garten und Genuss zu informieren. Kombiniert mit einem attraktiven Einkaufserlebnis wird daraus ein unverwechselbares Messe-Event, das eine stetig wachsende Fan-Gemeinde hat.

## Ein Programm, das schmeckt

Ein erster Blick in das Programm der kommenden „Land & Genuss“ verspricht auch 2015 wieder abwechslungsreiche Unterhaltung und interessante Informationen. In der Erlebniswelt „Garten“ informieren Experten unter anderem über die



## Regionalität im Trend

Das Thema Regionalität bleibt auch in den nächsten Jahren eines der zentralen Themen, wenn es um die Gunst der Verbraucher geht. Neben der Gesundheit und der Belastung von Lebensmitteln sind es vor allem die Themen Bio und Regionalität, die weit vorn in der wahrgenommenen Präsenz der Verbraucher stehen, so ein zentrales Ergebnis der aktuellen DLG-Studie „Regionalität“. Das „Wo kaufe ich ein?“ und die Herkunft eines Produktes werden angesichts einer zunehmend kritischen Käuferschicht immer entscheidender.



### Wo geht's lang? Ei hier!

Themen Urban Gardening, das Gärtnern in der Stadt, oder die Bedeutung von Streuobstwiesen für den ländlichen Raum. Im Bereich „Land“ bekommt man Einblicke in die moderne Landwirtschaft und wertvolle Tipps, wo und wie man das Landleben in seiner ganzen Vielfalt entdecken kann. Die „Genusswelt“ lädt beispielsweise zu einer kulinarischen Erlebnistour durch die Schlemmerregionen Hessens ein. Auf der Landküchen-Bühne erwartet die Besucher wieder ein abwechslungsreiches Programm mit Koch-Shows und Gourmet-Tastings. Neu im Programm sind die „Land & Genuss“-Seminare, die Messebesucher im Vorfeld buchen können.

(Weitere Informationen: [www.LandundGenuss.de](http://www.LandundGenuss.de))



### Knusper, knusper – täglich Brot in Bestform auf der „Land & Genuss“

## Genuss vom Hof

„Genuss vom Hof“ heißt es schließlich in einem Special zum Thema Direktvermarktung, in dem sich Erzeuger aus der Region mit ihren Spezialitäten präsentieren. Der Trend ist eindeutig: Die gesicherte Herkunft und hohe Qualität von Nahrungsmitteln sind zu einem wichtigen Argument beim Einkauf geworden. Das Interesse an der Vielfalt der Lebensmittel, die direkt und frisch auf den Bauernhöfen der Region produziert werden, ist so hoch wie nie zuvor. Das zeigt auch der „Regionale Marktplatz“ mit Schlemmerangeboten und vielen nützlichen Informationen aus der Rhein-Main-Region. Für hervorragende Tropfen ist natürlich auch gesorgt. Hochdekorierte Winzer laden in der DLG-Weinwelt zum Verkosten ihrer prämierten



### Edles direkt vom Erzeuger

Weine ein. Wissenswertes über gesunde Ernährung erfahren die Messebesucher am Stand der Hessischen Landfrauen. Slow Food Frankfurt informiert über bewusstes Genießen und die regionale Vielfalt kulinarischer Spezialitäten.

## Umfangreiches Kinder- und Familienprogramm

Wo wächst Getreide für unser Frühstücksbrot? Woher kommt die Milch? Wie leben Tiere auf dem Bauernhof? Wie genießt man mit seinen fünf Sinnen? Welche Nutz- und Zierpflanzen blühen im Garten und auf dem Balkon? An allen vier Messetagen können Kinder auf Entdeckungstour durch die drei Erlebniswelten gehen. Zahlreiche Mitmachaktionen vermitteln Wissenswertes und Erstaunliches rund um den Anbau und den bewussten Genuss von Lebensmitteln. Beim Besuch des Außengeländes mit Stall, Tieren und Traktoren können die Kinder erfahren, wie Landwirte heutzutage arbeiten.

### Land & Genuss 2015: Das Beste, was das Land zu bieten hat.

**TERMIN:** Donnerstag, 26. Februar bis Sonntag, 1. März 2015

#### ÖFFNUNGSZEITEN:

Do., 26. Februar 2015, 10.00 bis 18.00 Uhr

Fr., 27. Februar 2015, 12.00 bis 21.00 Uhr

Sa., 28. Februar/So., 1. März 2015, 10.00 bis 18.00 Uhr

**ORT:** Messe Frankfurt, Halle 1

**EINTRITTSPREIS:** 10 € (ermäßigt 7 €)

### Kommen Sie raus aufs Land!

Wir verlosen 10 x 2 Eintrittskarten für die „Land & Genuss“ auf dem Frankfurter Messegelände.

Einfach eine Postkarte mit dem Stichwort „Genuss“ an:

DLG Service GmbH, „Genuss“, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main

oder eine E-Mail an: [LandundGenuss@DLG.org](mailto:LandundGenuss@DLG.org)

**TEILNAHMESCHLUSS:** 5. Februar 2015

**WEITERE INFORMATIONEN:** [www.LandundGenuss.de](http://www.LandundGenuss.de) und [www.facebook.com/LandundGenuss](https://www.facebook.com/LandundGenuss)



# Verschenken Sie Genuss!

Legen Sie Ihren Lieben doch mal nachhaltige Geschenke unter den Baum: Diese Kurse und Events sind für die Beschenkten ganz sicher unvergesslich – und Sie profitieren anschließend auch noch von deren neu erworbenen Kochkünsten!

In zwei Tagen zum  
Profi am Herd:  
**Kochen von 0 auf 100**  
259 €, Seite 47

Bis zum  
Morgengrauen ...  
**Nachtschicht im  
Sra Bua**  
149 €, Seite 16

**Lisbet II. Windsor**  
Lisbet goes  
Commonwealth  
98 €, Seite 57

**Ewa Feix**  
Perfekte Torten  
79 €, Seite 23

**Matthias Schmidt**  
Nova Regio  
für zu Hause  
159 €, Seite 15

**Jürgen Hellmuth:**  
Backstage Special  
beim Meddeler  
Bäcker  
79 €, Seite 20

**Perlender Luxus:**  
Das Champagner-  
tasting  
139 €, Seite 54



Gutschein

Dieses Gutschein bitte einlösen unter 069-97460-686.  
Der Gutschein ist nicht verkäuflich und nicht in bar auszahlbar.

GS-Code:

Datum:

Oder verschenken Sie doch einfach einen Gutschein, damit sich der oder die Glückliche einen ganz persönlichen Lieblingskurs aussuchen kann!

# 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](http://www.lenau-wein.de).

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

Lenau (Weinhandlung),  
Höhenblick 1/Ecke  
Kurfürstenstraße, 60431 Ffm,  
Tel. 069/40155951,  
Fax 069/40155953,  
[info@lenau-wein.de](mailto:info@lenau-wein.de),  
[www.lenau-wein.de](http://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](http://www.fischfranke.de)



## APFELWEINKONTOR – ZEITGEMÄSSE APFELWEINKULTUR

Produktion und Verkauf von qualitativ hochwertigen Apfel-, Apfelerl- und Apfelschaumweinen

Apfelweinkontor Frankfurt, Wallstraße 13,  
60594 Ffm, Fr 15-19, Sa 10-17 Uhr,  
Tel. 069/90756100, [post@apfelweinkontor.de](mailto:post@apfelweinkontor.de),  
[www.apfelweinkontor.de](http://www.apfelweinkontor.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](mailto: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](http://www.schlemmer-carree.de), [www.wildgrosshandel.de](http://www.wildgrosshandel.de)



## FRANKFURTER SENFGALERIE

Besuchen Sie die *Senfsation* 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 Proberstation in der Schweizer Straße 18,  
60594 Ffm, Di-Fr 10-18.30, Sa 10-16 Uhr, Tel.  
069/36604435, [www.frankfurter-senfgalerie.de](http://www.frankfurter-senfgalerie.de)



## WEIN ZUM KAUFEN & GENIESSEN IN DER GUTEN STUBB

Wir begeistern unsere Gäste mit regionaler Weinauswahl, saisonaler Speisekarte, kreativen Veranstaltungen, entspanntem Ambiente und fachkundiger Beratung.

Unsere Passion bereichert Ihren Besuch, z. B. durch Stärketränken mit fränkischen Bierspezialitäten (5.1. + 6.1.), verrückte Handkäswoche (Faschingszeit), Heringsschmaus (Aschermittwoch) und Weinproben. Alle Neuigkeiten erfahren Sie unter [www.weinbaecher.de](http://www.weinbaecher.de).

Wir freuen uns auf Sie!

WeinBächer, Nibelungenallee 29, 60318 Ffm,  
Tel. 069/36607647, Mo bis Fr 17.30-24 Uhr,  
Sa siehe Homepage



## TRADITIONELLES BÄCKERHANDWERK

Wir stellen unsere Backwaren alle selbst her, setzen keine Fertigbackmischungen ein und verwenden für unsere Teige nur Zutaten, die die Natur uns liefert. Unsere berühmteste Spezialität ist unser Rendeler Steinofenbrot, das wir nach überliefertem Originalrezept in liebevoller Handarbeit herstellen und in unserem mehr als 150 Jahre alten gemauerten Steinofen in der Wetterau backen.

Kröger's Brötchen, Berger Straße 140, 60385 Ffm,  
Tel. 069/445070, Mo-Fr 6.30-18, Sa 6.30-16 &  
So 8-11 Uhr, [www.kroegers-broetchen.de](http://www.kroegers-broetchen.de)



## GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

Wir füllen für Sie ab: ausgefallene Essige, Öle und Spirituosen 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, der Scharfe Frankfurter oder auch Grie Soos Säämpf.

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](http://www.frankfurter-fass.de)

# Die Nostalgiebus-Picknicktour

Im letzten Jahr ein Knaller, wird das Thema im Sommer wieder neu aufgelegt: Der Nostalgiebus fährt Sie zum Picknick in die Weinberge, mit anschließendem Grillmenü unterm Sternenhimmel.

**D**ieser 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 – unter anderem bekannt aus der Coca-Cola-Werbung als Teambus der WM-Mannschaft von 1954 – vom Rhein bis tief in die Rhein Hessische 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, Rhein Hessischer 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 Weinen serviert, bevor es mit einem kleinen Spaziergang wieder zurück ins Hotel geht, wo jeder Gast satt und glücklich in sein komfortables Bett fallen kann. Nach dem ausgedehnten Frühstück am nächsten Morgen geht es schließlich zurück in die Heimat.



## DIE NOSTALGIEBUS-PICKNICKTOUR

**MICHAEL WERNER**

### ABLAUF:

1 Übernachtung mit Frühstück, Nostalgiebusfahrt durch Rheinhessen, Picknick mit begleitenden Weinen, Traubensaft und Wasser, abends ein Grillmenü an einer Grillhütte im Weinberg mit begleitenden Weinen, Traubensaft und Wasser

**ORT:** Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13, 55232 Alzey

### TERMINE:

Fr, 01.05.15, 15.00 – So, 03.05.15, 12.00 Uhr  
Fr, 05.06.15, 15.00 – So, 07.06.15, 12.00 Uhr

**159 €** | 149 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# Die Weinentdecker-Nostalgiebustour

Vier Winzer, vier Gänge und ein Bus aus den 60er Jahren – es gibt neue Abfahrtszeiten in Richtung Rheinhessen!

**D**er erste Trip war ein Riesenerfolg – jetzt können Sie sich ein weiteres Mal im Nostalgiebus durch Rheinhessen kutschieren lassen und die Weine von vier Winzern zusammen mit köstlichen Speisen genießen. Start – und Endpunkt der Rundreise ist das Best Western Hotel Alzey. Mit dem SETRA-Bus geht es zunächst ins Bio-Weingut Gustavshof in Gau-Heppenheim, wo ausgezeichnete Weiß – und Rotweine mit

rheinhessischen Schmankerln zu verkosten. Dann geht es weiter zum Weingut Roll, wo die vom Küchenchef des Best Western Hotels Jörg Schlick zubereiteten Suppenvariationen im Weinberghäuschen mit begleitenden Weinen mitten im Weinberg genossen werden. Dann geht es zu einer Farbweinprobe und dem Hauptgang mit begleitenden Weinen ins Weingut Dr. Hinkel. Schließlich geht es zurück nach Alzey ins Weingut Storr, wo das Küchenteam vom Best Western Hotel Alzey bereits mit süßen Dessertträumen auf die fröhliche Reisegruppe wartet. Dazu werden faszinierende edelsüße Weine vom Dautenheimer Himmelacker eingeschickt. Dann klingt der Abend gesellig aus, und ein schönes, komfortables Zimmer im Best Western Hotel erwartet jeden Teilnehmer, bevor es am

nächsten Morgen nach einem opulenten Frühstück und voller schöner Erinnerungen wieder in Richtung Heimat geht.

## DIE WEINENTDECKER-NOSTALGIEBUSTOUR

**MICHAEL WERNER**

### ABLAUF:

Beginn der Busfahrt um 18 Uhr ab Best Western Hotel Alzey; Check-In ab 15 Uhr möglich

Start und Ziel: Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13 in Alzey

**LEISTUNGEN:** Eine Übernachtung mit Fit-Frühstücksbuffet, Nostalgiebusfahrt zu vier verschiedenen Weingütern mit 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine (1 Gang pro Weingut) und Farbweinprobe im Weingut Dr. Hinkel

**ORT:** Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13, 55232 Alzey

### TERMINE:

Sa, 09.05.15, 18 Uhr bis So, 10.05.15, 12 Uhr  
Sa, 20.06.15, 18 Uhr bis So, 21.06.15, 12 Uhr

**169 €** | 159 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



# 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, Epicrie Française, Berger Straße 171, 60385 Ffm, Tel. 069/98660312, Di-Fr 11-19, Sa 10-15 Uhr, [www.lesdonadel.de](http://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 Mittagmenüs zu günstigen Preisen. Die Speisepläne ersehen Sie unter [www.meister-kleeberg.de](http://www.meister-kleeberg.de).

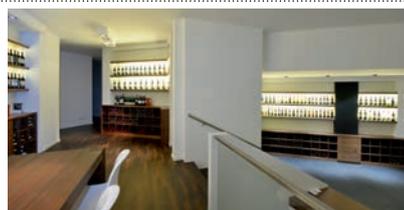
**Meister Kleeberg GmbH, Eschersheimer Landstr. 426, 60433 Ffm, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-13 Uhr, Tel. 069/952023-44, Fax -45**



## 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](http://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](http://www.frankfurt-wein.com)**



## YOMARO FROZEN YOGHURT

ist umweltbewusst und schätzt Nachhaltigkeit  
Unser Joghurt ist 100% natürlich, 98,5% fettfrei, glutenfrei und wahlweise lactosefrei.

Unsere Angebote: 48 Toppings, Frozen Yoghurt (normal/vegan/lactosefrei), Smoothies, Müsli-Varianten, Cateringservice, vitaminreiche Säfte, im Winter auch Waffeln und Milchreis

Unsere Toppings sind ohne Süßstoffe, Geschmacksverstärker oder Zusätze – die frischen, saisonalen Früchten werden handgeschnitten.

Unsere Becher, Löffel und alle anderen take-away-Artikel sind zu 100% biologisch abbaubar.

**Yomaro Frozen Yoghurt, Merianplatz 4, 60316 Ffm, [www.yomaro.de](http://www.yomaro.de)**



## 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](http://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](http://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. 069/71713536, [www.petersen-gutes-essen.de](http://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](http://www.oeldorado.de)**

# WILDes Kochen im Spessart

Das Wirtshaus im Spessart – aber ohne Räuber: Im Hubertushof in Eschau geht es zwei Tage lang rund um köstliches Wild.

**D**er Hubertushof in Hobbach ist ein altes, saniertes Hofgut. Hier steht alles ganz im Zeichen des gemeinsamen Feierns mit Genuss: Sie treffen sich am Nachmittag in der rustikalen Hofküche, lernen sich beim Gruß aus der Küche kennen und schreiten dann zur Tat. Hier dreht sich alles um Wild und was dazu gehört: Ein ganzes Tier wird fachgerecht zerlegt. Es wird Interessantes

und Wissenswertes zum Thema erzählt, bevor ein Drei-Gänge-Menü gemeinsam zubereitet wird. Dann genießen Sie in der gemütlichen Gaststube gemeinsam das Menü. Nach einer ausgeruhten Nacht und einem kräftigen Frühstück gibt es noch die Möglichkeit, mit dem Hofherrn ein Freigehege zu besuchen. Und das Beste ist: Sie sind die einzigen Gäste und haben Haus und Hof für sich alleine!

## Out of Africa

Alexander Schodlok und sein Team laden in die afrikanische Oase ein, die sie sich mitten im Odenwald geschaffen haben.

**D**as Farmerhaus bietet seinen Gästen seit nunmehr 50 Jahren im beschaulichen Groß-Umstadt südafrikanische Küche auf höchstem Niveau, seit 2014 auch mit zugehörigem Hotel: die Farmerhaus Lodge mit acht individuell eingerichteten Zimmern. Hier gibt es nun ein genussvolles Wochenende mit afrikanischem Kochkurs in der neuen Showküche der Lodge und einem opulentem Galamenü im Restaurant. Übernachtet wird in den Zimmern der Lodge,

bevor es nach dem Frühstück wieder in Richtung Heimat geht.



## Fürstlich Kochen

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

**F**ürstlich residieren und genießen – so lautet das Motto von Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern. Sie zaubern gemeinsam mit Hubertus Schulz ein zauberhaftes 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 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. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schulz im Schlosshotel Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können ab 15 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt dann um 17 Uhr. Softgetränke, Bier und Wein sind von 17 bis 21 Uhr für Teilnehmer des Kochkurses inklusive.

### WILDES KOCHEN IM SPESSART

**GLORIA WEITZ**

**MENÜ:** Ein Drei-Gänge-Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert, rund um Wild.

Ein kulinarischer Gruß, Kochkurs und Vier-Gänge-Menü mit Getränken. Das geplante Ende ist gegen 22.00 Uhr vorgesehen; ab diesem Zeitpunkt werden Getränke extra berechnet.

**ORT:** Hubertushof, Bayernstraße 45, 63863 Eschau, Unterfranken

**TERMINE:**

Sa, 24.01.15, 16.00-12.00 Uhr  
Fr, 06.03.15, 16.00-12.00 Uhr

**ABLAUF:**

Eine Übernachtung mit Frühstück am nächsten Morgen.

**139 €** | 129 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



### OUT OF AFRICA

**ALEXANDER SCHODLOK UND TEAM**

**MENÜ:** Ein Kochkurs mit Fingerfood und ein Galadinner am Abend.

**ORT:** Farmerhaus-Lodge, Carlo-Mierendorff-Straße 5, 64823 Groß-Umstadt

**TERMINE:**

Fr, 13.03.15, 12.00 Uhr bis Sa, 14.03.15, 11.00 Uhr  
Fr, 10.04.15, 12.00 Uhr bis Sa, 11.04.15, 11.00 Uhr

**199 €** | 189 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

**LEISTUNGEN:** Kochkurs, Abendessen, eine Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück.



### FÜRSTLICH KOCHEN – GENUSSWOCHEENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

**HUBERTUS SCHULTZ**

**MENÜ:**

**24.01.15:** Vitalis – die schnelle und gesunde Küche auf Schloss Gedern

**06.02.15:** Fingerfood & Tapas – die Lust am Snacken

**20.03.15:** Braten, Steaks & Co.

**ORT:**

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

**TERMINE:**

Sa, 24.01.15, 17.00-11.00 Uhr  
Fr, 06.02.15, 17.00-11.00 Uhr  
Fr, 20.03.15, 17.00-11.00 Uhr

**149 €** | 139 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# Das 3 x 3 der guten Adressen



## 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 Ffm, Tel. 069/461091,  
Mo-Fr 6.30-18, Sa 7-16 Uhr,  
www.rauschs-konditorei.de**



## VOM TISCHWEIN BIS ZU DEN GROSSEN GEWÄCHSEN

In der charmanten Weinhalle liegt der Fokus auf den klassischen europäischen Anbaugebieten Europas. Zudem lenken Jochen Müller und Thomas Schlepütz ihr Augenmerk auf die weniger bekannten, jungen und innovativen Winzer und unbekanntere Rebsorten. Sie finden hier rund 600 verschiedene Weine, Sekte, Champagner und Spirituosen, ergänzt durch Delikatessen, Öl, Essig und Accessoires.

**Merianplatz 4, 60316 Ffm, Tel. 069 4940200,  
Mo-Do 14-20, Fr 11-20, Sa 10.30-17 Uhr,  
www.weinhalle-frankfurt.de**



## 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.**



## 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 Ffm  
Mo-Fr 9.30-13.30, 14.30-18.30 Uhr,  
Sa 9.30-16.00 Uhr  
Tel. 069/283224, Dotzert@t-online.de**



## TUTTOLOMONDO WEIN, MARKT & MAHLZEIT

Einkaufen und Mittagessen wie in Italien. Ein grandioses Weinsortiment vom Klassiker bis zum trinkfertigen Spitzwein. Italienischer Markt mit hausgemachter Pasta & Antipasti, Landbrot, Käse- und Schinkenspezialitäten, Olivenöl und mehr. Den Mittagstisch bereitet Mamma Maria noch höchstpersönlich zu. Echt, klassisch, italienisch.

**Tuttolomondo, Mittelweg 6, 65779 Kelkheim,  
Tel. 06195/9876579, www.tuttolomondo.com**



## 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**



## 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 Ffm,  
Tel. 069/76809521, Mo-Mi 9.30-20, Do-Sa 9.30-  
22 Uhr, frankfurt-skylineplaza@oilvinegar.de,  
www.oilvinegar.de**



## GLÜCKSKAFFEE

### WEIL KAFFEE KOCHEN KUNST IST

Noch ein Café im Nordend? Mitnichten, denn es ist eine Kaffeebar! Hier erhalten Sie erlesene Kaffeespezialitäten, nachhaltig eingekauft, aus besten Zutaten zubereitet. Auch als Bohne für die eigene Kaffeemaschine. Natürlich auch süße Leckereien. Aber auch Beratung und Zubehör für die Kaffeecke daheim.

**Glückskaffee, Glauburgstraße 69, 60318 Ffm,  
Tel. 069/90551910, www.glueckskaffee.com,  
Mo-Fr 7.30-17, Sa 8-14, So geschlossen**



## NASCHEN MIT HERZ UND SEELE

Der Naschmarkt am Dom ist ein Ort der Entschleunigung und hat mit seinen vielen erlesenen Produkten von Süßem bis Salzigem wie Frankfurter Bethmännchen und Salze aus französischen und italienischen Manufakturen ein erlesenes Sortiment. Mit hausgemachten Spezialitäten und köstlichen Patisserie Produkten startet ein Ausflug in die Welt der vielseitigen Genüsse und des Naschens. Es gibt viel zu entdecken – und das immer wieder neu.

**Naschmarkt am Dom, C. Kern, Domstraße 4,  
60311 FFM, Tel. 069/27279663,  
Mo-So 10-19 Uhr, www.naschmarktamdome.de**

# Romantik mit Stern

Sterne Koch Sebastian Lühr lädt zum Genussweekend ins romantische Kronenschlösschen – selbstverständlich mit Kochkurs!

**B**einahe 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! 2015 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 werden wollen!



## ROMANTIK MIT STERN

### SEBASTIAN LÜHR UND DAS TEAM DES KRONENSCHLÖSSCHENS

#### ABLAUF:

Leistungen: Kochkurs mit Sebastian Lühr, Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, 1 Übernachtung im DZ oder EZ inkl. Frühstück

#### ORT:

Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eltville

#### TERMINE:

Fr, 20.03.15, 16.00-11.00 Uhr

Fr, 24.04.15, 16.00-11.00 Uhr

**199 €** | 189 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# Kochen und genießen im Herzen Italiens

Eine Genussreise in den Bauch Italiens: Fahren Sie mit ins Land des Balsamico, des Parmesan und des Parmaschinkens; probieren Sie Mortadella und Lambrusco direkt vor Ort. Kochkurse, Verkostungen und die wunderschöne Landschaft machen diese Woche im Juni unvergesslich!

**D**ie Emilia Romagna ist sicher nicht die bekannteste Region Italiens, wobei wir zahlreiche Produkte der Region doch eigentlich sehr gut kennen: Die Emilia Romagna ist die Heimat vieler bekannter Lebensmittel, so kommen zum Beispiel Balsamico-Essig, Parmesan, Parmaschinken, Mortadella oder Lambrusco aus der Emilia Romagna.



Lambrusco sowie viele der weiteren Weine der Region werden allerdings in Deutschland leider oft nur in minderen Qualitäten angeboten oder sind gänzlich unbekannt. Das wird sich hier ändern: Überzeugen Sie sich vor Ort von den hohen Erzeugerqualitäten in den verschiedenen Weinbauzonen der Region, die wir gemeinsam besuchen werden. Während eines Kochkurses lernen Sie die regionalen Spezialitäten noch besser kennen und erfahren sicher auch den einen oder anderen Tipp beim Zubereiten von Tortelli, Anolini & Co.

Nicht zu vergessen ist natürlich, dass diese Gegend auch als „Land der Motoren“ gilt: Die meisten der international bekannten italienischen Fahrzeughersteller haben in dieser Region ihren Sitz. So ist beispielsweise Modena der Hauptsitz von Maserati und Geburtsstätte von Enzo Ferrari. Darüber hinaus laden kulturell interessante Städte zum Flanieren und Bummeln ein.

Sie wohnen während Ihrer einwöchigen Reise im Relais de Charme in Tabiano Castello, inmitten unberührter Natur in den Hügeln im Hinterland von Parma. Die sehr gepflegte Anlage unter österreichischer Leitung verfügt neben einem schönen Außenpool auch über einen Wellness-Bereich mit Sauna. Die traumhaft schöne Natur lädt zu Entdeckungen zu Fuß oder mit dem Fahrrad ein. Und Tabiano Castello bietet sich sicherlich auch an, die Reise um einige entspannende Tage zu verlängern.

## EMILIA ROMAGNA: KOCHEN UND GENIESSEN IM HERZEN ITALIENS

### THOMAS KÖSTER

#### ORT:

Antico Borgo di Tabiano Castello – Relais de Charme & Locanda del Colle, Tabiano Castello, 43039 Salsomaggiore

Den genauen Reiseverlauf finden Sie unter [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com).

**TERMINE:** So, 21.06.15 bis Sa, 27.06.15

**KOSTEN:** 1.420 €

# Mein eigenes Penthouse in Manhattan ...



Aktueller  
Jackpot



EURO  
JACKPOT  
VON  LOTTO

Jackpotfieber – jeden Freitag.

[www.lotto-hessen.de](http://www.lotto-hessen.de)



lottohessen

# Genussvoll reisen

## Unterwegs in Kulinariken



**REISEBOOKLET**  
Jetzt kostenfrei  
bestellen

Verspüren Sie ein wundervolles Erlebnis für alle Sinne bei einer kulinarischen Reise durch Europa: Schlemmen Sie genussvoll in Hauben- oder Sterne-Restaurants, genießen Sie traditionelle Gastlichkeit in typischen Landgasthöfen, entspannen Sie in heimeligen SPA's und erleben Sie die einzigartige Natur auf einer Rad- oder Wandertour. Erstklassige Reisen für Gourmets, Genussbewusste und Foodies in 14 europäischen Genussregionen finden Sie in unserem Reisebooklet „Genussvoll reisen – Unterwegs in Kulinariken“. Darin erwarten Sie über 60 Geschmackserlebnisse mit Feinschmecker-Menüs, Genuss-Arrangements und unwiderstehlichen Rundreisen.

### **EIN TRAUM AUS SCHOKOLADE**

BELGIEN · FLANDERN, BRÜSSEL

#### **BEST WESTERN County House of Brussels** ♦♦♦

2 Nächte inkl. Frühstück, Willkommensgetränk, 3-Gang-Menü im „Le Chevalier de Lascombres“, Besuch der Chocolaterie Zaabär mit 1 Tasse heißer Schokolade und Schokoladen-Workshop, 1 x Eintritt ins Atomium

Pro Person im DZ ab **€ 130**

### **SCHLEMMEN UNTER INSELSTERNEN**

DEUTSCHLAND · USEDOM, HERINGSDORF

#### **Romantik Hotel Esplanade** ♦♦♦♦

1 Nacht inkl. Frühstück, 6-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen im Gourmetrestaurant „Tom Wickboldt“ (1 MICHELIN Stern), 1 x Überraschung, Esplanade-Cocktail

Pro Person im DZ ab **€ 240**

### **WEINREISE AN DER MOSEL**

DEUTSCHLAND · MOSEL

#### **RADTOUR – Von Winzerhof zu Winzerhof**

Einzeltour von Ruwer / Trier nach Koblenz, 5 Nächte in Weingütern oder Hotels mit regionalem Flair inkl. Frühstück, Gepäckbeförderung, Kellerbesichtigungen und Weinproben

Pro Person im DZ ab **€ 440**

Haben wir Ihr Interesse an weiteren kulinarischen Reisegegnissen geweckt? Dann bestellen Sie Ihr persönliches und kostenfreies Reisebooklet unter [genuss@dertouristik.com](mailto:genuss@dertouristik.com). Infos und Buchung in Ihrem Reisebüro oder unter [dertour.de](http://dertour.de)