



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main



Die genussvollen Neun!

Das Team der Genussakademie



Kurt Mühlfeld
und Marcus Stohrer
galerie . mühlfeld + stohrer
Kunden seit 2001

Echt

„In der Kunst ist es wie im Leben: Auf das Echte kommt es an. Das ist unser Motto und so arbeiten wir, mit großer Liebe zur Kunst und Begeisterung für unsere Künstler und Sammler. Vertrauensvoll, mit viel Einsatz und immer gemeinsam. Eine gute Mischung – bei der Kunst wie bei den Finanzen.“

**Echte Beratung statt Larifari.
Die Gewerbekundenbetreuung
der Frankfurter Sparkasse.**

Seit 1822. Wenn's um Geld geht.

frankfurter-sparkasse.de

 **Frankfurter
Sparkasse**

1822

Frühlingsvisionen

Liebe Genießerinnen und Genießer,



Helmut Schmidt formulierte den humorigen Satz „Wer Visionen hat, soll zum Arzt gehen“. Dabei ist man mit den richtigen Visionen doch viel besser in der Küche aufgehoben: Der Frühling streckt seine langen Fühler nach uns aus und lässt das gesamte Team der Genussakademie bereits von den Köstlichkeiten der warmen Jahreszeit träumen!

An erster Stelle steht da natürlich das Thema **BBQ**, denn selbst im Winter haben sich schon einige Dozenten nicht davon abhalten lassen, ihrer Kreativität am Rost freien Lauf zu lassen, und zu Beginn der „offiziellen“ Grill-Saison lassen sie es dementsprechend krachen. Zum Beispiel **Metzgermeister Steffen Schäfer**, der an zwei langen Tagen nur die ganz großen Stücke zubereiten wird – in Erdlöchern und auf der Feuertonne! Natürlich gibt es auch wieder zahlreiche Kurse auf der wunderschönen Terrasse der Genussakademie Westend.

Neben der Zubereitung auf der offenen Flamme gibt es wieder einen bunten Reigen weiterer brandneuer Kursideen, von **glutenfreier Küche** über die **echte französische Küche** bis zu erstklassigem **Eis** und **Macarons**. Außerdem verführen wir Sie zu einem Kurztrip in den romantischen **Odenwald** und haben endlich wieder einen ganz klassischen **Pizza- & Pasta-Kurs** im Programm. Besonders spannend war der Besuch bei **Jochim Busch** im **Restaurant Gustav**, der eine Menge zu erzählen hatte, und die Titelstory dreht sich diesmal um die wichtigsten Personen der Genussakademie überhaupt: **die Teamköche**, ohne die in Deutschlands größter Kochschule rein gar nichts geht und die wir Ihnen diesmal ganz persönlich vorstellen möchten.

Zusammengefasst: ein prallvolles Heft voller spannender Ideen und Stories zum Schmökern und Genießen – blättern Sie einfach weiter!

Mit frühlingsvisionären Grüßen, Ihr

Bastian Fiebig



GENUSS-KURSE

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

Spitzenköche

- 12 Nova-Regio für zu Hause! mit Matthias Schmidt
- 12 Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 12 Kochen wie im Seven Swans mit Jan Hoffmann
- 13 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 13 Mediterran Deluxe 2.0 mit Georgios Krokos
- 13 Die Tricks der Sterneköche mit Georgios Krokos
- 14 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit Georgios Krokos
- 14 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit David Fischer
- 15 Alles Hummer mit David Fischer
- 15 Burger Deluxe mit David Fischer

Backstage Special

- 15 Exklusive Backstage Specials im Lafleur, Laube Liebe Hoffnung, Goldman und Estragon

Bestseller

- 18 NEU: Riverside, Classics mit Marko Freese
- 18 NEU: Das große Backen! mit Ellen Hoffmann-Hromek
- 18 NEU: Bunte Überraschung: Macarons! mit Atsuko Iimori
- 19 Feine Landhausküche mit Michael Schmidt
- 19 Kochen für Kerle mit Reinhardt Thön
- 19 Das große Burgerbegehren! mit Oliver Schneider
- 20 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 20 Feinstes Lamm mit Steffen Ott
- 20 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 22 Die lange Nacht der Pfannkuchen mit dem Team der Genussakademie
- 22 Die lange Nacht der Knödel mit Jérôme Koch
- 22 Kreative Odenwälder Landhausküche mit Thomas Treusch
- 24 Scharfe Fakten: Raffinierte Senfküche mit Monika Klinkert
- 24 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinker
- 24 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper

Bestseller

- 25 Perfekte Torten mit Ewa Feix
- 25 Cupcakes mit Ewa Feix
- 25 Designing Cupcakes mit Ewa Feix

Trend & Saison

- 28 NEU: Eiskalte Ambitionen mit Florian Köller
- 28 NEU: Die schnelle glutenfreie Küche mit Anne Schwartze
- 28 WIEDER DA: Grüne Soße Total mit Oliver Schneider
- 29 Knochenart – das Geheimnis von Pulled Pork & Co. mit dem Team der Genussakademie
- 29 Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim
- 29 König Spargel mit dem Team der Genussakademie
- 30 Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst mit Kerstin Rosenberg
- 30 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 30 Einfach vegan! mit Katharina Bäcker
- 30 Rohstoff im Roomers mit Hubertus Marquardt
- 32 NEU: Barbecue über den Dächern Frankfurts mit Thomas Fischer
- 32 WIEDER DA: BBQ – Fine Food on Fire mit David Fischer
- 32 WIEDER DA: Spicy BBQ Deluxe – jetzt wird's noch schärfer! mit Jörg Ludwig
- 33 NEU: Das Fest der Giganten mit Steffen Schäfer und David Fischer
- 33 Asian BBQ Party in der Frankfurter Botschaft mit Hai Minh Hoang, Apichat Nonthong, Oliver Schneider, David Fischer

CLR

- 20 Cook, Lunch & Run mit Oliver Schneider

International

- 36 NEU: Oriental Seafood mit Frank Hartung
- 36 NEU: Pizza & Pasta Italiana! mit Antonio Marcellino
- 36 NEU: La Cuisine française mit Marcel Schaaß
- 37 NEU: ORIENTAL Deluxe mit Nils Grün
- Europa/Mediterran**
- 37 Mediterrane Genussküche mit Steffen Ott
- 37 Plaisir d'Alsace mit Thomas Fischer
- 37 Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer

International

- 37 Die beliebtesten Klassiker Frankreichs mit David Fischer
- 38 Das gläserne Buffet – Mediterran mit dem Team der Genussakademie
- 38 Österreichs süße Kracher mit Steffen Ott
- 38 Italien alla Mamma mit Giovanni Taurone
- 38 Tapas und Paellas mit Manuel Arias
- 38 Adoro il Gusto – Kochen mit Balsamico mit Ivan Cimini
- 38 Tapas Deluxe mit Luis Ponte
- Asien**
- 40 Die echte chinesische Küche mit dem Köcheteam der Four Seasons Chamber
- 40 Simply Sushi mit Kazuhiko Yasunaga
- 40 Zauberhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong
- 40 Sushi Deluxe mit Linn Htung Aung
- 41 Die japanische Küche – vegan mit Atsuko Iimori
- Orient**
- 41 Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider
- Afrika**
- 42 Äthiopien – Land der 1000 Genüsse mit Daniel Amaha Mulugeta
- Amerika**
- 42 American Goodies mit Ewa Feix
- Südamerika**
- 42 La Cevi – Die peruanische Küche mit Diego Armando Velasquez Jimenez
- Andere genussvolle Regionen**
- 44 In fünf Gängen um die Welt mit Thomas Fischer
- 44 Das gläserne Buffet International mit dem Team der Genussakademie



PRIVATE

Dining

Wir kochen bei Ihnen

56 Private Dining

IMPRESSUM:

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder, Christine Sieber **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Alice Allardt, Bastian Fiebig **Lektorat:** 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; **Herstellung:** Monika Kiss, Rainer Terkowsky, 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, Hotline: 069 97460-666 **Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmleitung:** Alice Allardt, Tel. 069 97460-661, E-Mail: aallardt@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreislise Nr. 27 vom 01.01.2016 © 2016 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

KOCHSCHULE

LERN-KURSE

Hier geht's ums Lernen.

Basics

- 46 Pasta & Saucen – Basics
- 47 Fisch – Basics
- 47 Fleisch – Basics
- 47 Gemüse – Basics
- 47 Absolute Beginners:
In 5 Schritten zum Hobbykoch!
mit Konstantinos Karamoschidis

Gartechniken

- 48 Das Niedertemperatur- und Dampfgaren
- 48 Steaks & Co.: das Kurzbraten
- 48 Die wunderbare Welt der Schmorküche
- 48 Der Saucenprofi

Feinschliff

- 49 Selbst Brot backen
- 49 Schöne Desserts selbst gemacht
- 49 Schalen- und Krustentiere
- 49 Das große Zittern: vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!
- 50 Klein und fein – Fingerfood
- 50 Messer scharf!
- 50 Ganz schön schnittig

GENUSS-EVENTS

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 52 Bier und Brauerhäppchen
mit Andreas Bächer
- 52 Die magische Mischung: Curry!
mit Monika Klingert
- 52 Die Geheimnisse der Gastronomie
mit Astrid Keim
- 53 Feinstes Fleisch – das Tasting
mit Frischeparadies und Genussakademie
- 53 Feinstes Seafood – das Tasting
mit Frischeparadies und Genussakademie

Trinken

- 54 Tapas und Wein beim WeinBächer
mit Andreas Bächer
- 54 Spitzensekt in Handarbeit
mit Niko Brandner
- 54 Das Mafia-Tasting: Weinentdeckungen aus
Südtalien! mit Martin Stachel
- 54 So geht Wein
mit Martin Stachel
- 54 Entdecken Sie Gin!
mit Martin Stachel
- 54 Wein & Käse – ein harmonisches Duett
mit Martin Stachel
- 55 Besser schmecken
mit Bastian Fiebig
- 55 Perlender Luxus – das Champagner-
tasting! mit Bastian Fiebig
- 55 Genießen wie die Könige: Göttliches
Burgund! mit Bastian Fiebig
- 55 Die Geheimnisse der Baristas
mit Giovanni Burgarella
- 55 Der Profi-Barista
mit Giovanni Burgarella

Events

- 56 Topf sucht Deckel
mit Steffen Ott
- 56 After-Work Chill-out mit dem
Team der Genussakademie
- 58 Das Spargel-Fest 2017 mit Spargelhof
Merlau und Orangerie Darmstadt
- 29 Das Fest der Giganten
- 33 Asian BBQ Party in der frankfurter
botschaft

GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Weekends

- 60 NEU: Ein echtes Odenwälder Wochenende!
mit Peter Merkel
- 60 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gedern
mit Hubertus Schultz
- 62 Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein
mit Katrin Kleemann

Reisen

- 62 Valencia: Traumreise für Hobbyköche
- 64 Schlemmen in Piemont
- 64 Traumreise in die Emilia Romagna
- 66 NEU: Unterwegs im Friaul
- 66 NEU: Koch- und Weinreise:
Abwechslungsreiches Sizilien

Ausgabe 2 | 2017

Magazin

- 6 Auf einen Blick: Alle neuen Rezepte und Menüs
in dieser Ausgabe
- 11 FRANKFURT GEHT AUS! Neueröffnungen:
Was tut sich in der Restaurantszene?

Besuch beim Küchenchef

- 8 Jochim Busch
Koch im Glück

Titelstory

- 16 Die bringen Sie zum Kochen:
Das Team der Genussakademie!

Händler-Porträt

- 26 Schmidt Ambiente:
Genuss im Freien

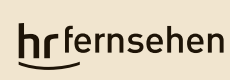
Genusskalender

- 36 Alle Kochkurse
von April bis August

Kolumnen

- 10 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN
Thomas Haus:
Frühling mit Kette?
- 14 DIE GENUSSAKADEMIE STELLT SICH VOR
Benjamin Koch – Mr. Professional
- 41 ENGELS-GEFLÜSTER
Gregor Engels:
Lust auf Skrei?
- 44 PHILIPPS GADGET-KELLER
Philipp Keller:
In Mode – zum Glück:
wiederverwendbare Kaffeebecher
- 50 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN
Pit Punda:
Welchen Wein mit Veronika?
- 58 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE
Wolfgang Feierfeil:
Verdammt in alle Ewigkeit?

UNSERE PARTNER:





Alles auf einen Blick:
Spannende neue
Rezepte und Menüs
dieser Ausgabe!

Pizza & Pasta Italiana

Echte, italiensche Pizza in verschiedenen Variationen

Sauerteigpizza

Verschiedene Pastasaucen
(Arrabiata, Pesto, Aglio e Olio)

Panna Cotta

ab 01.04.2017 | Seite 36

La Cuisine française

Marinierte Rote Bete an
gratiniertem Ziegenkäse

Carpaccio von geräucherter Entenbrust an Wild-
kräutersalat mit Walnussöl & gerösteten Pinienkernen

Filet Mignon im Jambon Cru Mantel mit Estragonsauce
auf glasierten Karotten und Riz Pilaf

Fondant au Chocolat mit Vanillesauce

ab 26.04.2017 | Seite 36

BBQ - Fine food on fire

Gegrillte Wildgarnelen und Thunfischsteak auf
buntem Tomatensalat, Guacamole und Basilikum

Langsam gegrillte Lammschulter mit Harissa
und Honig mariniert, dazu Auberginencreme,
Grillpaprika und Kichererbsen

Tagliata vom Vogelsberger Rind mit buntem
Wildkräutersalat, Röstkartoffeln und Salsa Verde
Frozen Yoghurt mit Waldbeeren, Meringue und Minze

ab 07.06.2017 | Seite 32

Riverside Classics

Tatar vom Rinderfilet, klassisch zubereitet,
Tatar vom Thunfisch, mit Koriander und Miso-Sauce

Tatar vegetarisch von der Avocado mit Chili,
Minze und Tomate

2x Gazpacho, klassisch pikant und fruchtig mild

Kalbs-T-Bone vom Grill mit Oliven-Barolo-Jus,
sautierten Pfifferlinge mit Joghurt-Schaum und
Frankfurter Grüne-Kräuter-Gnocchi

Tarte Tatin

ab 10.06.2017 | Seite 18

Das große Backen

Brot / Kartoffelbrot / Brötchen / Ciabatta

Grissini / Pizza / Samosas

Apfel-Streusel-Kuchen

Dips und Aufstriche: Romescu,
Pastinaken-Nuss-Dip, Grüner Erbsen-Hummus,
Süzme-Bällchen, Zatar (Sesamwürze)

ab 22.04.2017 | Seite 18

Oriental Seafood

Ceviche von der Wildgarnele / Minimais / Sumac / Limette
 Linsen mit Jakobsmuscheln / Gegrillter Frühlingslauch / Kartoffel / Minze
 Dorade mit Granatapfel und Minze / Gemüsemoussaka / Safranreis
 Engelshaar mit Zuckersirup / Rosenwassereis / Mozzarella / Safranreis

ab 14.05.2017 | Seite 36

Oriental Deluxe

Tatar vom Rinderfilet / Essiggurkenperlen / Sauerrahmespuma / Rote Bete
 Gelbe-Paprika-Shot / Kichererbse / Affila / Jakobsmuschel
 Sous vide gegartes Livar-Schwein / Praline vom Livar-Schwein / Blumenkohl / Trüffel
 Surprise von der Baiserhaube / Beeren / Vanillecreme / Champagner

ab 11.06.2017 | Seite 37

Kreative Odenwälder Landhausküche

Odenwälder Frühlings-Handkäs' - Hüttenthaler Frühstückskäse mit Grüne-Soße-Kräutern
 Brennnessel-Rahmsuppe mit Lachsforellen-Klößchen
 Kalbsrücken rosa gebraten und Kalbsschnitzel mit Spargel und echter Sauce Hollandaise
 Erdbeer-Eisparfait mit Erdbeersalat und karamellisiertem Rhabarber

ab 20.05.2017 | Seite 22

Das Fest der Giganten

Hier werden die ganz großen Stücke gegrillt!
 Kartoffelbratwurst
 Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven
 Keule vom Berkshire-Schwein aus dem Erdloch
 Tomahawk vom Berkshire-Schwein
 Flat Iron vom Wagyu-Rind mit Chimichurri-Sauce
 Überraschungsdessert

10.06.2017 | Seite 33

Barbecue über den Dächern Frankfurts

Mini-Calzone vom Grill
 Limetten-Chili-Garnelen mit Ratatouille-Salat
 Pluma vom Iberico-Schwein mit BBQ-Whisky-Sauce und gefüllten Kartoffeln
 Apfelrosen mit Blätterteig und Vanilleeis

ab 15.07.2017 | Seite 32



Koch im Glück

Jochim Busch hat nicht nur die Herzen seiner Gäste, sondern auch den ersten Michelin-Stern im Sturm erköcht und diesen souverän verteidigt. Ein guter Grund, ihn in seinem Restaurant Gustav zu besuchen!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Uwe Dettmar

Milica Trajovska-Scheiber und ihr Mann Matthias setzten schon mit dem entspannten Konzept des Weinsinn Maßstäbe und bewiesen dort mit Küchenchef Andre Rickert ein sicheres Händchen für die perfekte Balance zwischen kompromissloser Hochküche und lockerer Atmosphäre. Hier wurden vielen Gästen erst die Schranken zur Sternegastronomie geöffnet – mit dem Gustav entwickelten die beiden diesen Weg konsequent weiter und setzen dabei auf einen Mann, der äußerlich filigran, ja beinahe schüchtern wirkt und in seiner Eigenschaft als Koch umso hartnäckiger daran arbeitet, persönliche Werte zu vermitteln. „Kochen kann Menschen und ihre Gewohnheiten verändern“ – eine glasklare Ansage, die Jochim Busch vom Herd über den Teller bis in das Bewusstsein

seiner Gäste transportiert. Ohne erhobenen Zeigefinger, sondern vielmehr mit hinreißend filigranen, sublim bezaubernden kulinarischen Kunstwerken.

Durchgebissen

Der Weg zu einem Job, den man getrost als Lebenseinstellung bezeichnen kann, war dabei keinesfalls ein gerader. Buschs Kinderstube war kulinarisch von einer Mutter geprägt, die mit Leidenschaft alles einmachte, was der Jahreskreis hergab, dabei strikt vegetarisch lebte und ihre Kenntnisse auch in Kursen bei der Volkshochschule weitergab. Der heute verbreitete dogmatische Geist herrschte bei Buschs jedoch nicht: War Jochim mal zu Besuch bei Schulkameraden, waren Braten oder Currywurst

selbstverständlich umso reizvoller. So entwickelte sich allmählich der Berufswunsch Hotelkaufmann, doch es kam wie so oft etwas anders. Hier war ein Schulpraktikum die süße Einstiegsdroge, in Richtung Ausbildung zum Koch zu wechseln, die Eltern waren begeistert ... Jochim nach etwa einem Jahr überhaupt nicht mehr. Der Arbeitsalltag im Metzinger Hotel und Restaurant Schwan war knallhart: „Es macht einfach keinen Spaß, wenn man nicht weiß, wie's geht und dauernd das Gefühl hat, den Kollegen bei der Arbeit nur im Weg zu stehen.“ Hinzu kam der übliche raue Ton während einer Ausbildung, doch Jochim wollte seine Eltern partout nicht enttäuschen. Und hielt durch.

Verletzungspause

Nach drei Jahren fühlte sich das Ganze schon viel besser an. Nun gab es keine Fragen mehr, Busch gab die Antworten und blieb noch ein weiteres Jahr in Metzingen, bevor er gemeinsam mit dem Souschef des Restaurants als Chef de Partie ins Reutlinger Restaurant Furisto wechselte. Doch dort ging es ihm im Grunde wie so manchem Jungprofi im Fußball, der kurz vor dem Durchbruch einen schlimmen Rückschlag erleidet: Busch brach sich bei einem schweren Unfall den Mittelfuß und musste monatelang pausieren, bevor er wieder an den Herd treten konnte. Dann ging es steil nach oben: Brenners Parkhotel im eleganten Baden-Baden suchte Personal für das Restaurant Wintergarten. Busch witterte die perfekte Chance, Kontakt zur strahlenden Welt der Hotellerie mit ihrer anspruchsvollen Gastronomie aufzunehmen. Bald darauf ging der Souschef und Busch übernahm den Posten, sammelte ein Jahr lang erste Erfahrungen als Führungsperson in einem großen Betrieb, doch dann herrschte Stillstand. Beförderung? Mal sehen, vielleicht in einem halben Jahr, wenn überhaupt und so weiter und so fort. Irgendwann platzte Busch der Kragen: Er packte seine Siebensachen in einen Rucksack – Weltreise!

Wenn einer eine Reise tut ...

... dann kann er was erleben, und das traf natürlich auch auf Busch zu. Besonders beeindruckend war für ihn hierbei die fernöstliche Küche: „Da gibt es keinen festen Zeitplan, Mittagessen oder so. In Thailand wird den ganzen Tag gekocht und gegessen. An jeder Ecke steht jemand mit einer Garküche und hat vielleicht nur ein oder zwei Gerichte drauf, die dafür aber absolut perfekt!“ So futterte sich Busch von Land zu Land und sammelte wie eine Biene die Pollen Ideen und Eindrücke, die sein Leben nachhaltig verändern sollten. Zurück in Baden-Baden wusste Busch zumindest sicher, was er nicht mehr wollte. Andreas Krolik hatte gerade den zweiten Stern für Brenner's Parkhotel erkocht und kannte Busch bereits aus seiner Zeit im Wintergarten. Er wusste genau, welches Talent in diesem jungen Mann schlummerte und buchte ihn gegen Widerstände aus dem Wintergarten als Chef de Partie für seine Sterneküche. Während dieser Zeit hatte Krolik bereits Verhandlungen mit Robert Mangold aufgenommen, der einen neuen Küchenchef für sein Frankfurter Tiger-Restaurant suchte. Als der Wechsel schließlich bevorstand, fragte Krolik bei Busch nach, ob der mit ihm zusammen an den Main wechseln wollte. Als Souschef. „Das war ein absoluter Glücksfall! Krolik war für mich ein toller Mentor“. Während der zweieinhalb Jahre im Tiger-Restaurant



Klare Formen für außergewöhnlichen Genuss



Die Kunstwerke werden minutiös auf dem Teller arrangiert

arbeitete sich das Küchenteam schnell von den Gerichten der Karte aus Brenners Parkhotel in Richtung einer hochsensiblen, ausdrucksstarken und harmonischen Kochkunst, die auch hier schnell den zweiten Stern brachte. Schließlich stand für Krolik der Wechsel ins Lafleur an – für Busch hingegen der direkte Weg zum Posten des Küchenchefs.

Hinein ins Glück

Ihm war die Anzeige der Scheibers ins Auge gefallen, mit der die beiden nach einem Küchenchef für ihr neues Projekt im Reuterweg suchten. „Wir würden nie einen Koch abwerben, das verbietet sich!“ ruft Milica Trajovska-Scheiber während des Interviews, und so ist es einer gut geschriebenen Annonce und einem einfachen, gelungenen Vorstellungsgespräch zu verdanken, dass Jochim Busch im Gustav seinen ganzheitlichen Ansatz nun ohne Bremsklötze in die Tat umsetzen kann. Manch einer munkelte, ein gewisser Matthias Schmidt hätte hier

THOMAS' HAUS- GESCHICHTEN



Thomas Haus, seit der ersten Stunde Küchenchef, Inhaber des Goldman Restaurants und Betreiber der Werkskantine, 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 in seinen eigenen Restaurants aus und verwöhnt damit seine Gäste.

Frühling mit Kette?

Ein Blick durchs Fenster verrät mir: 3 Grad, Graupelschauer, Wetterfarbe grau, übrigens schon seit Tagen. Wird es überhaupt je wieder Frühling? In meinen Restaurants prägen noch Wintergemüse und Hülsenfrüchte die Speisekarte. Bei der Runde durch die Natur ist es schwer vorstellbar, dass die Obstbäume bald Früchte tragen, sich auf den Feldern Gerste und Weizen im Wind bewegen werden und die Luft vom Duft würziger Kräuter und Blüten erfüllt ist. Doch was sind die Trends? Regionale, vegetarische und vegane Küche sind schon nicht mehr so trendy, Soul-Food oder Länderküche ebenfalls out. Immer mehr im Kommen sind Franchise-Konzepte mit Burgern, Thaifood, Greenfit-Theken und italienischen Food-Konzepten, angebliche „Edelitaliener“, bei denen man sein Essen mit einer Karte bestellt und dann einzeln in der Schlange wartet, bis das Essen angeblich frisch zubereitet ist. Was hier fehlt? Jegliche Ess- und Ausgekkultur! Alles schnell-schnell, am besten noch im Stehen, nein, besser noch: im Laufen! Gesund soll es sein und am besten schon fertig, günstig, aber nicht billig, frisch und gesund, aber auf jeden Fall lecker.

Aber: Es gibt meistens einen Haken. Bei fettarmen Speisen etwa enthält das Produkt mehr Zucker. Umgekehrt ist beim Verzicht auf Zucker der Wert von entsprechenden Austauschstoffen und fetthaltigen Bausteinen deutlich erhöht. Aber das sieht man als Kunde meistens nicht – der erfolgreichen Verkaufsstrategie und hübschen Verpackung wegen. Das ist es, was Franchise-Konzepte mit professioneller Werbung und Darstellung geschaffen haben: eine scheinbar völlig ehrliche, wahnsinnig grüne, ideale Welt im Gastronomiebereich. Sehr gute Verpackung, tolle Läden mit perfekt inszenierten Licht- und Designkonzepten, beliebig vervielfältigbar, meist ungelernete, genormte Mitarbeiter, ebenfalls austauschbar.

Leider können da einige kleine, ehrliche Restaurants nicht mithalten, da deren Aufwand im Kleinen immens ist, die Bürokratie immer aufwendiger wird. Dabei spielt hier die kulinarische Musik, werden hier jene Trends gemacht, die später von den Ketten aufgegriffen werden. Hoppla! Der Geruch von Bärlauch und Holunderblüte schwebt mir gleich in die Nase – ich freu mich auf den kommenden Frühling!

Mit genussvollen Grüßen

Ihr Thomas Haus

Pate gestanden, doch dem war und ist nicht so. „Ich hatte nie einen Koch, der mich so nachhaltig beeindruckt hat, dass ich ihn imitieren wollte“. Busch kocht konsequent entlang seiner Lebenseinstellung, verursacht so wenig Müll wie möglich und verwendet beinahe ausschließlich regionale Zutaten aus nachhaltiger Produktion. „Ich reduziere derzeit die Komponenten auf dem Teller, suche nach Konzentration auf das Wesentliche.“ Also weg vom Wimmelteller hin zum klaren kulinarischen Statement. Busch wirkt für seine 30 Jahre erstaunlich abgeklärt, doch unter dieser ruhigen Oberfläche glüht die Leidenschaft für seinen Beruf. „Man sollte den Job als Koch absolut machen, für alles andere ist dann keine Zeit mehr.“ Und wenn er heute etwas kochen sollte, was er nicht kochen will? „Dann würde ich den Job hinschmeißen.“ Der Sterne-zirkus hat Busch kaum beeindruckt, selbst wenn die Freude über den ersten Stern natürlich groß war. „Ich möchte meine Gäste glücklich machen und etwas in ihnen verändern, etwas in die Welt hinaustragen.“

Unter Freunden

Das Ambiente des Gustav spiegelt das eindrucksvoll wider. Hier fühlt man sich umgeben von geschmackvoll ausgewählter Keramik und ebensolchen Bildern beinahe wie im Wohnzimmer lieber Freunde. Und die findet man hier schnell, denn man agiert ungezwungen, ist schnell beim „Du“, und es ist beinahe immer jeder Platz besetzt. Das gilt auch für die Kurse von Jochim Busch, der trotz seines immens gefüllten Terminkalenders immer wieder mal für einen Abend Zeit findet, den Gästen der Genussakademie seine innovative und gleichermaßen sinnliche Kochkunst ganz persönlich am Herd zu erläutern. Da wird zum Beispiel ein Saibling im Heu geflämmt, Lauch gegrillt und mit Eberesche und Rapssamen vermählt, Vogelsberger Weiderind kommt mit Salzgurke und Buchweizen auf den Teller und geeister Topinambur ergibt mit Feldsalat, Rübenkraut und Apfel das wohl ungewöhnlichste Dessert, das man derzeit in der Genussakademie zubereiten kann. Das klingt natürlich komplizierter, als es ist, denn zum Glück steht der Erfinder dieser spannenden Rezepte direkt neben Ihnen und erklärt ganz in Ruhe, wie das geht. Vorausgesetzt, man erwischt einen der raren Plätze! Im Gustav kann man immerhin am offenen Pass zusehen, wie die Teller zu essbaren Bildern arrangiert werden. Wunderschön, doch die Unvergänglichkeit beginnt hier etwas später. Im Gedächtnis der Genießer.

DIE GRÜNE REVOLUTION 2.0

MENÜ:

Saibling im Heu geflämmt / Rettichgewächse / Speck vom bunten Bentheimer
Gegrillter Lauch / Gebrannter Rahm / Ebereschen / Rapssamen
Schulter vom Vogelsberger Weiderind / Rosenkohl / Salzgurke / Buchweizen
Geeister Topinambur / Feldsalat / Rübenkraut / Apfel

TERMINE:

So, 07.05.17, 11.00-15.00 Uhr
So, 03.09.17, 11.00-15.00 Uhr

ORT:

Die Genussakademie

KOSTEN pro Kurs:
129 € | 119 € mit Genuss-Card

FRANKFURT GEHT AUS!

Was tut sich in der Restaurantszene?

Der Frühling zieht ins Land und mit ihm zahlreiche interessante Neueröffnungen – vom Sterne-Hoffnungsträger bis zur afrikanischen Kochkunst!

Text: Bastian Fiebig

Nils Henkel ist seit Februar 2017 neuer Küchenchef des Gourmet-Restaurants auf Burg Schwarzenstein in Geisenheim. Henkel erfreut nach seinem begeisternden Gastspiel in der Genussakademie im letzten Jahr nun mit zwei Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten im Gepäck den Rheingau und Umgebung mit seinen Menüs namens Flora und Fauna • Der eine Koch geht, der andere kommt: Nach sechs Jahren, zwei Michelin-Sternen und Platz eins in RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2017 verlässt Christian Eckhardt die Küche der Villa Rothschild. Auf ihn folgt Sebastian Prüßmann, der ein neues gastronomisches Konzept mitbringt: „Geschmackselemente der Paleo-Küche mit ayurvedischen Akzenten“, soll der Wechsel bringen, heißt es in der Presseankündigung, und Prüßmann selbst verspricht einen „eigenen und nachhaltigen Ansatz“. Den soll man dann nicht nur schmecken, sondern auch sehen können, so sollen Hauptgerichte zum Beispiel am Tisch final zubereitet werden. Eine



Schiffchen

permanente „Health-Menükarte“ soll das Speisenangebot um gesunde Optionen erweitern. Derzeit stehen beide Küchenchefs gemeinsam am Herd, bevor Prüßmann ab April allein das Zepter in der

Küche übernimmt • Aus dem Restaurant Lammershof im Odenwald kommen leider weniger erfreuliche Nachrichten: Nach einem überaus erfolgreichen Jahr schließt Manfred Schwarz am 4. Januar wegen Pachtproblemen schon wieder das beste Restaurant der Region • Die Brüder Ardinast haben in Alt-Sachsenhausen eine außergewöhnliche Weinbar eröffnet: das Showmanship. Frankfurts erste Natural Wine Bar hat jeden Donnerstagabend geöffnet. Neben naturbelassenen Weinen stehen Käse und Charcuterie vom lokalen Metzger auf der Karte • Eric Münch vom Markthaus am Offenbacher Wilhelmsplatz hat das Ruder im Rumpenheimer Restaurant „Zum Schiffchen“ übernommen. Aus dem Traditionslokal hat er ein Geschwisterchen seines Markthauses gemacht, das nun auf den Namen Markthaus am Maa - Zum Schiffchen hört und mit Genussmagazin-Kolumnist Pit Punda einen der besten Mundschenke der Region aufweisen kann • Rüsselsheim am Main ist weniger für seine Sehenswürdigkeiten als für seine Industrie und seine Nähe zum Flughafen bekannt. Jüngst wurde hier jedoch das Boutique-Hotel Höll am Main eröffnet. Im angeschlossenen Gourmetrestaurant Wellenlänge steht kein Geringerer als Milan Seidenfaden am Herd, der den meisten wohl noch bestens aus seiner Zeit im Cyrano bekannt sein dürfte • In der ehemaligen Wohnküche hat Sushi-Meister Min-Sang jetzt das Restaurant Haru Sushi eröffnet. In seiner Heimat Südkorea lernte er die kunstvolle Zubereitung der schmackhaften Rollen. Übrigens bedeutet „Haru“ auf Japanisch Frühling und soll hier für die Frische des Sushis, und ein Gefühl des Wiedererwachens stehen

• Eine neue Pizzeria im Nordend: Die Super Bro's backen Pizza im handgefertigten neapolitanischen Steinofen. Zunächst sollen nicht viele Pizzen auf der Karte stehen, dafür aber Antipasti und italienische Snacks, die in Deutschland nicht



Super Bro's

sehr verbreitet sind – zum Beispiel die sizilianische Spezialität Arancini – frittierte und gefüllte Reisbällchen • Alfred Friedrich ist wieder da! Gemeinsam mit Mundschenk Pit Punda wird der Sternekoch, der nach seinem Engagement im Restaurant Lafleur für kurze Zeit in der Pfalz tätig war, nun dem Traditionslokal Zur Goldenen Kron in Alt-Eschersheim neues Leben einhauchen. Geplant ist gutbürgerliche Küche auf hohem Niveau • Mitten in Alt-Sachsenhausen gibt es mit dem Mommona ein sehr gutes eritreisch-äthiopisches Restaurant. Die Räumlichkeiten wurden gründlich renoviert und vermitteln landestypische Atmosphäre, die der freundliche Hausherr durch perfekten Service unterstreicht • Christoph Rainer, mit zwei Michelin-Sternen dekoriertes Küchenchef, verlässt den Tigerpalast und plant eine Ramen-Nudelbar. Sein Nachfolger steht schon fest: Coskun Yurdakul arbeitet bereits seit langer Zeit in der Palast-Bar und wird nun den Herd des Tiger-Restaurants übernehmen.

Die Spitzenküche im Frühjahr und Sommer

Sobald es draußen wärmer wird, steigt auch der Puls der Gastronomie. Frische Produkte bringen unsere Spitzenköche auf frische Ideen – und das merkt man vor allem bei Matthias Schmidt, der mit Ihnen in seinen Kochkursen ein saisonales 4-Gänge-Überraschungsmenü kocht. Auch die Sterneköche Carmelo Greco und Jan Hoffmann sind wieder mit dabei, außerdem zeigen David Fischer und Georgios Krokos Ihnen weiterhin den richtigen Umgang mit feinstem Fleisch und Seafood und bereiten mit Ihnen außergewöhnliche Burger zu.

Matthias Schmidt: Nova Regio für zu Hause!

Kochkurse mit Matthias Schmidt können wir nach wie vor leider nur selten anbieten, doch jetzt heißt es aufgepasst: Der so innovative wie sympathische Zwei-Sterne-Koch, der sich derzeit aus der „aktiven“ Gastronomie in die Entwicklung kulinarischer Konzepte zurückgezogen hat, gibt seine Kunst ein weiteres Ma(h)l zum Besten – und es geht um saisonale Küche! Natürlich bleibt er seinem regionalen Credo treu und wird seinen Gästen Kochkunst auf Sternenniveau vermitteln, die man auch in den eigenen



vier Wänden ohne komplizierte oder teure Gerätschaften umsetzen kann. „Es hat keinen Sinn, vor den Augen der Gäste zu zaubern, und anschließend kann das keiner nachkochen.“

So ist es: Schmidt vermittelt Sterneküche für den Hausgebrauch, die keine jahrelangen Vorkenntnisse benötigt und hat diesmal ein spannendes Nova-Regio-Menü in vier Gängen im Gepäck, mit dem Sie die Augen Ihrer Lieben zum Glänzen bringen können! Wer früher plant, kann sich noch einen Platz bei Matthias Schmidts Nova-Regio-Sterne-Küche sichern!

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. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! 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!



Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans

Er kann aus dem Vollen schöpfen: Der Inhaber des Seven Swans Steen Rothenberger hat vor den Toren Bad Homburgs ein paar Hektar



Land mit diversen Gemüse- und Obstsorten bepflanzt, bewirtschaftet die Flächen nach strengsten biodynamischen Kriterien in Permakultur und versorgt „seinen“ Koch so regelmäßig mit bester Ware, die diesen dann zu faszinierenden Menüs inspiriert. Seine natürliche, ungezwungene und saisonalen Pro-



dukten verpflichtete Kochkunst wird Jan Hoffmann nun endlich auch den Gästen der Genussakademie näherbringen. Von der Steckrübe über Skrei mit Nordseekrabbe sowie Milchkuh bis zur Zuckerrübe im Dessert dreht sich in Hoffmanns spannendem Kurs alles um jene Art des Kochens, die wir so sehr lieben, die aber vielen längst als Relikt aus alten Tagen erscheint, das man höchstens mal verstaubt aus dem Regal nehmen kann, um es nach sentimentaler Betrachtung wieder zurückzustellen. Der sympathische Küchenchef erläutert Ihnen seine hervorragende Kochkunst anschaulich und nachvollziehbar, so dass Sie anschließend am eigenen Herd erleben können, wie lebendig das alles auch zu Hause schmeckt.

Mario Lohninger: Österreich innovativ!

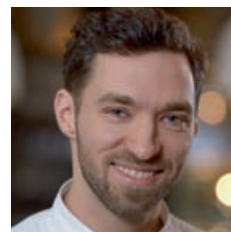
Lange Jahre war Lohninger eine feste Größe im Programm der Genussakademie, doch mit dem Ende von Silk und Micro orientierte sich der kreative Küchenchef neu, wechselte an den Herd des Holbein's und war zudem weiter mit seinem eigenen Restaurant beschäftigt. Es brauchte eine Weile, bis sich der erste Stress nach dem Wechsel verzogen hatte, doch jetzt konzentriert sich Lohninger neben seinem Engagement im beliebten Szenelokal neben dem Stadel wieder voll und ganz auf sein eigenes Projekt, startet voll durch - und öffnet seine Küche endlich wieder für Kochkurse der Genussakademie!

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!!



Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2.0

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. 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! Meeresfrüchtesalat, Poulardenbrust, Gänsestopfleber – das ist Mediterran Deluxe 2.0!



Georgios Krokos: Die Tricks der Sterneköche

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 offenstehen bleibt? Klar gibt es die, nur verrät einem die keiner. Außer Georgios Krokos, der hier aktiven Geheimnisverrat betreibt. Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Selbstverständlich wird das Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet. Jeder Teller ein Bild, eine Augenweide – ein Volltreffer. Ganz einfach. Gewusst, wie!

Fotos: Shutterstock/Robyn Mackenzie, privat, Dirk Ostermeier, Mario Lohninger

MATTHIAS SCHMIDT
Das Nova-Regio-Weihnachtsmenü
MENÜ:
Saisonales 4-Gänge-Überraschungsmenü
TERMINE:
Sa, 25.03.17
18.30-22.30
Sa, 27.05.17,
18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie
159 € inkl. Getränke
149 € mit Genuss-Card

CARMELO GRECO
Genuss im Piemont
MENÜ:
Vier-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont
TERMINE:
Sa, 22.04.17,
11.00-14.30 Uhr
Sa, 24.06.17,
11.00-14.30Uhr
Carmelo Greco
Ziegelhüttenweg 1-3
60598 Frankfurt
129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

JAN HOFFMANN
Kochen wie im Seven Swans
MENÜ:
Steckrübe mit Wildschinken, Erdnuss und Knollenziest
Skrei mit Nordseekrabbe, Petersilie und Kartoffel
Milchkuh mit Schwarzwurzel, Feige und Gerste
Zuckerrübe mit Apfel, Vanille und Eigelb
TERMINE:
So, 21.05.17,
11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie
129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

MARIO LOHNINGER
Österreich innovativ!
MENÜ:
Schwammerlrisotto, Rucola, Parmigiano reggiano
Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren
Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanille-Eis
TERMINE:
Sa, 29.04.17,
14.00-17.00 Uhr
Lohninger
Schweizer Straße 1
60594 Frankfurt
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

GEORGIOS KROKOS
Mediterran Deluxe 2.0
MENÜ:
Gebackener Ziegenkäse im Kataifmantel, Feldsalat und Löwenzahn, getrocknete Tomaten, Salzzitron-Pinienkern-Vinaigrette
Meeresfrüchtesalat (Jakobsmuschel, Kalamaretti, Gambas), Lauchzwiebel, Knoblauchchips, Basilikum-schaum, Olivenrisone
Poulardenbrust mit Gänsestopfleber, jungem Gemüse, Trüffelsauce und Polenta
Halbflüssiges Schokoladenküchlein, griechischer Joghurt, Haselnusscannelloni mit Gewürzäpfeln, Madagaskar-Vanille-Eis
TERMINE:
Sa, 08.04.17,
18.30-22.30 Uhr
Sa, 13.05.17,
18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

GEORGIOS KROKOS
Die Tricks der Sterneköche
MENÜ:
Königskrabbe, Avocado-Cannelloni, Zitrusfruchtfilets, Karotten-Pakoros und Koriander-Mayonnaise
Souffliertes Hühnerrei auf geschwenktem Spinat mit Nussbutter, Kartoffelschaum und Trüffel
Zweierlei vom Kalb, Filet und Bries, geräucherter Zwiebelcreme, Speck und Ragout von saisonalen Waldpilzen, Petersilien-Knoblauch-Jus
Gebratene Vanille-Ananas auf Zitronengrasmilchreis und Kokos-Popcorn-Coulis
TERMINE:
Sa, 20.05.17,
18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie
98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card



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



Hier stellen wir Ihnen die einzelnen Teammitglieder der Genussakademie vor – heute den **Leiter der Genussakademie Professional!**



BENJAMIN KOCH

Mr. Professional!

Eines kann Benjamin Koch besonders gut: Überblick bewahren, zuhören, Plan machen, umsetzen. Gelernt hat der gebürtige Franzose – genauer: Normanne – das unter anderem im Rahmen seiner Ausbildung als Restaurantfachmann, die er erfolgreich bei Juan Amador in Langen absolvierte. Nach Stationen als Restaurantleiter in Mallorca und Commis Sommelier in Wiesbaden, wo er noch für seinen ehemaligen Chef arbeitete, sowie bei Wolfgang Dubs in Osthofen, für den er den kulinarischen Teil der Nibelungenfestspiele im Wormser Dom leitete, holte Koch sein Abitur mit Themenschwerpunkt Ernährungswissenschaften nach. Anschließend lockte die große, weite Welt mit Nepal, Kenia, Sri Lanka und Kuba, bevor sein ehemaliger Kollege bei Juan Amador – der damalige Küchenchef der Genussakademie Daniel Schmitt – ihn nach Frankfurt lockte. Ein Angebot, das er nicht ausschlagen konnte!

Zunächst begann Koch seine Arbeit unter dem Titel als Restaurant- und Bankettleiter, bevor er für zwei Jahre erfolgreich ein Trainee-Programm im F&B-Bereich absolvierte. In einem Unternehmen wie der Genussakademie ist alles in Bewegung – Koch sprang zum perfekten Zeitpunkt auf die Themen Eventmanagement und Genussakademie Professional auf. Letzteres ist ein brandneues Schulungsprogramm für die professionelle Gastronomie, in dem Restaurants und Hotelbetriebe von dem enormen Erfahrungshintergrund der Genussakademie profitieren und sich das geballte Wissen der Macher hinter Deutschlands größter Kochschule ins Haus holen können. Benjamin Koch entwickelt hier in Zusammenarbeit mit den Kunden und den Teamköchen der Genussakademie maßgeschneiderte Konzepte, um die Leistungsfähigkeit der einzelnen Betriebe zu verbessern – ein Job, für den es reichlich Feingefühl braucht, doch wer ihn einmal persönlich kennengelernt hat, weiß: Der hat das im Übermaß!

Das Projekt Genussakademie Professional ist noch taurisch und begeistert Benjamin Koch jeden Tag aufs Neue, doch wenn die richtig großen Partys anstehen, ist Koch so richtig gefordert. Als Event-Manager sorgt er dann dafür, dass von 250 Gästen jeder einzelne glücklich nach Hause geht. Und dabei kommt ihm (fast) nie sein freundliches Lächeln abhanden.

Georgios Krokos: Feinstes Seafood – der Kochkurs

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. Zahlreiche Menschen verbinden damit allerdings immer noch



einen bärtigen Kapitän, der in einem fidenen Werbespot merkwürdig eckig aussehende Fische serviert – Fischstäbchen sind das exakte Gegenteil zum Schwerpunkt dieses Kurses, in dem auch unerfahrene Fischgenießer am eigenen Gaumen erleben können, wo der Unterschied zwischen industriell gefischter „Ware“ und nachhaltig gefischten Tieren besteht. In diesem Kurs kann man nicht nur viel über die perfekte Zubereitung von Seafood, sondern auch über seine Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen lernen.

David Fischer: Feinstes Fleisch – der Kochkurs

Preso, Iberico und Tatar begegnen uns immer häufiger in der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier 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 behandelt. In seinem Kochkurs kochen Sie vier luxuriöse Gänge: Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern, Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padrón und Chorizo, Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce und Crème brûlée mit Sorbet. Nach diesem Kurs sind auch Sie Experte in Sachen feinstes Fleisch!



GEORGIOS KROKOS

Feinstes Seafood – der Kochkurs

MENÜ:

Dreimal Premium OSSFP Lachs – niedergegart, gebeizt und als Sashimi mit Avocadosalsa und Passionsfrucht-vinaigrette
Seafoodcurry von argentinischer Wildgarnele, Calamaretti und Muscheln
Loup de Mer auf der Haut knusprig gebraten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce
Zwetschgenragout mit Topfenreis

TERMINE:

Sa, 22.04.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

DAVID FISCHER

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

MENÜ:

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern
Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padrón und Chorizo
Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce
Crème brûlée mit Sorbet

TERMINE:

Di, 25.04.17, 18.30-22.30 Uhr
Di, 30.05.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card



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

David Fischer: Alles Hummer

Hummer essen – absoluter Luxus. Hummer selbst zubereiten – das trauen sich die wenigsten. David Fischer nimmt Ihnen die Angst vor dem König der Krustentiere und zeigt Ihnen, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Beim Champagnerempfang erzählt er Ihnen alles über Warenkunde und Zubereitung des edlen Meeresbewohners. Gemeinsam mit David Fischer kochen (und ganz wichtig: essen!) Sie ein luxuriöses 4-Gänge-Menü. Sie werden merken, dass die Hummer-Hürde leicht zu nehmen ist. Auf Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango folgt eine raffinierte Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon. Einen Homard à l'Américaine mit grünem Spargel gibt es im Hauptgang, nur der krönende Abschluss tanzt aus der Reihe – Sie backen eine Tarte au citron mit Buttermilchis! Worauf Sie bei der Zubereitung achten sollten und was den Hummer ganz besonders schmackhaft macht, erfahren Sie vor Ort.

Weitere Kurse mit David Fischer finden Sie auf den Seiten 28 & 37

David Fischer: Burger Deluxe

Dieser Kurs von David Fischer ist die Steigerung unseres beliebtesten Burger-Kurses (S. 19), allerdings werden in diesem Kurs Burger der außergewöhnlichen Art zubereitet. Nach dem Champagnerempfang macht ein Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Salsa den Auftakt eines köstlichen Abends der ganz besonderen Art. Weiter geht es mit einem vietnamesischen Bao-Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoisin-Sauce, bevor sich David gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern dem ultimativen Deluxe-Burger widmet: feinstes Wagyu-Fleisch, verfeinert mit Crispy Bacon, Potato Wedges und Coleslaw. Tatsächlich bereiten Sie nach diesem Highlight noch einen süßen Burger aus knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade zu, der anstelle eines klassischen Desserts den Abend abrundet. Ein weiterer Kurs für alle, die schon immer wissen wollten, was das Geheimnis eines wirklich luxuriösen Burgers ist!

DAVID FISCHER

Aller Hummer

MENÜ:

Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango

Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon

Homard à l'Américaine mit grünem Spargel

Tarte au citron mit Buttermilchis

TERMINE:

Mi, 14.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke

119 € mit Genuss-Card

DAVID FISCHER

Burger Deluxe

MENÜ:

Champagnerempfang
Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Tomatensalsa

Vietnamesischer Bao-Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoisin-Sauce

Wagyu-Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw

Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

TERMINE:

Mi, 19.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Di, 20.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke

88 € mit Genuss-Card



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

Backstage Specials

Lafleur**
Goldman Restaurant
Estragon
Meddeler Bäcker

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. Sie sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. Die Genussakademie hat vier spannende Partner zu diesem Thema: **Andreas Krolik** lädt als Küchenchef ins Restaurant **Lafleur** ein – Nummer 1 im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS! Seien Sie live dabei, wenn ein Sternekoch sich auf den Abend vorbereitet! Und auch **Jürgen Hellmuth** öffnet die Türen zu seiner **Bäckerei Meddeler** für Interessenten, die schon immer einmal wissen wollten, wie ein Bäcker sich im Morgengrauen auf den Tag vorbereitet: Sie dürfen nicht nur zuschauen, sondern auch mit anpacken! Kreativkoch **Thomas Haus** interpretiert im **Goldman** traditionelle Küche ganz neu, und Sie sind live dabei, außerdem heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim** Herzlich willkommen, der seine Türen exklusiv zum Backstage im **Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit diesen routinierten 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.

BACKSTAGE SPECIAL IM LAFLEUR

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

KOSTEN: 199 € | Genuss-Card 189 €

BACKSTAGE SPECIAL BEIM MEDDELER BÄCKER

TERMINE: nach Vereinbarung

ORT: Alte Dorfstraße 68, 63594 Hasselroth

KOSTEN: 129 € | Genuss-Card 119 €

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 €



Die bringen Sie zum Kochen: unsere Teamköche!

Ein Restaurant ist nur so gut wie der Mann hinter dem Herd. Für eine Kochschule braucht es allerdings deutlich mehr, nämlich Köche, die sowohl gut kochen als auch ihr Wissen mit Kompetenz, Freude und Spaß weitergeben können – hier ist die sympathischste Kochschullehrerbrigade der Welt!

Text: Bastian Fiebig

Als die Geschichte der Genussakademie in der Fressgass' begann, gab es streng genommen noch kein Köcheteam, sondern Joachim Betz als Küchenchef und ein paar Köche, die entweder über ihr besonderes Thema oder aber aufgrund der schnell anziehenden Nachfrage seitens der Frankfurter Hobbyköche hinzugebucht wurden. Als ein Mann der ersten Stunde ist an dieser Stelle der gebürtige Hesse Steffen Ott zu nennen und damit in einem Atemzug seine pädagogisch wie kulinarisch epochale Funktion als Verkünder der wahren Schnitzel-Religion. Mittlerweile über 2000 Genießer hat Ott nun bereits durch seinen Kurs „Das perfekte Schnitzel“ geschleust und mit stoischem Gleichmut ändert er die Satelliten im Menü, doch der Planet Schnitzel bleibt! Natürlich bereicherte Ott in all den Jahren das Programm um zahlreiche weitere Ideen, von denen das Thema Wild und seine Herzensangelegenheit Tirol heute zu den Klassikern gehören.

David Fischer arbeitete unter anderem ein halbes Jahr lang in der Küchenbrigade des französischen Staatspräsidenten im Pariser Elysee-Palast. Einer von vielen Gründen, weshalb er der ultimative Spezialist für französische Küche ist – von der feinen bretonischen Fischküche bis zu den beliebtesten Klassikern Frankreichs. Seine Engagements bei Juan Amador, am Herd von Erno's Bistro und im Restaurant Heimat sind beispielhaft für sein reichhaltiges Wissen rund um die große Kochkunst, und so steht David Fischer bei den Spitzenköchen der Genussakademie aus gutem Grund in vorderster Reihe.

Thomas Fischer gehört ebenfalls in die Kategorie „Urgestein“ und stand in seinem Leben als Koch bereits in zahlreichen hoch dekorierten Häusern von Frankfurt bis Straßburg am Herd. Neben seiner Leidenschaft für Kochkurse in der Genussakademie schwingt er auch erfolgreich die Schlagzeugstöcke – ein ausgesprochen sympathischer Teamplayer mit der richtigen Portion Groove und Geschmack!

Ein weiteres in der Genussakademie schon lange vertrautes Gesicht ist der in Leipzig geborene Reinhardt Thön. Der fidele Koch mit dem schier grenzenlosen Humor ist Spezialist für deftige Hausmannskost und fernöstliche Spezialitäten, hier insbesondere japanische und thailändische Küche. 2003 kam er nach Frankfurt, wo er als freiberuflicher Koch arbeitete und schließlich in die Genussakademie fand. Hier ist er von Montag bis Freitag die gute Seele des Medienhaus Lunch Club.

Die „jungen Wilden“ – und nicht nur die – unter den Team-

köchen führt Oliver Schneider an. Er kam vor etwa drei Jahren als Jungkoch ins Team und arbeitete sich blitzschnell auf den Posten des Souschefs empor. Der kreative Koch mit libanesischen Wurzeln gehört aus gutem Grund zu den beliebtesten Köchen der JOURNAL-Kochschule – Top-Koch, Top-Dozent, ausgesprochen sympathischer Mensch, Volltreffer!

Apropos Volltreffer: Ein weiterer Neuzugang der letzten Jahre ist Georgios Krokos. Der gebürtige Düsseldorfer mit griechischen Wurzeln arbeitete zuvor als Souschef in Erno's Bistro und als Chef Saucier und Garde Manger für Harald Wohlfahrt, bevor ihn sein Weg in die Genussakademie führte. Eine gute Idee, denn hier kann man ihm den Spaß am „Unterrichten“ ansehen, und seine Kursteilnehmer kleben ihm förmlich an den Lippen, wenn er seine spannenden Küchengeheimnisse weitergibt.

Ein weiterer Grieche im Team ist Konstantinos (Kosta) Karamoschidis. Er hat vermutlich das dickste Fell unter den Teamköchen, doch die Arbeit mit den „Absolute Beginners“ macht dem immer freundlichen Kosta so richtig Spaß. Und das ist enorm wichtig, denn bei den Einsteigern werden die Grundsteine für Hobbykoch-Karrieren gelegt.

Familienbande brachten Jérôme Koch zunächst auf die Idee, Koch zu werden. Seine Großmutter schenkte ihm bereits einen Kinderherd, an dem der kleine Jérôme wild experimentierte. Sein Bruder Benny, seit vielen Jahren als Serviceleiter und Leiter der Abteilung Genussakademie Professional, arbeitete im Jahr 2002 bei keinem Geringeren als Juan Amador und fütterte Jérôme dort förmlich in Richtung einer professionellen Ausbildung. Nach deren Abschluss fand er dementsprechend schnell ins Team, stand aber auch am Herd der Restaurants Zum Grünen Wald in Kronberg und im A Casa di Tomilaia in Frankfurt.

Krischan Löser sammelte in Erno's Bistro, dem Holbein's oder im Österreicher Steireck am Pogusch wertvolle Erfahrungen, bevor er zum Team der Genussakademie stieß und ist immer wieder sowohl im Rahmen der Lernkurse als auch bei einzelnen besonderen Events zu erleben.

Ein starkes Team, das nicht nur bei Kochkursen der Genussakademie, sondern insbesondere bei hunderten von Events, Partys, Team-Buildings, Incentives, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern und vielen Anlässen mehr bewiesen hat, wie kreativ, abwechslungsreich, verbindend, anregend und beglückend die Welt des Kochens ist!



David Fischer



Georgios Krokos



Jérôme Koch



Konstantinos (Kosta) Karamoschidis



Krischan Löser



Oliver Schneider



Reinhardt Thön



Steffen Ott



Thomas Fischer

Ein Kessel Buntes: unsere Klassiker

Ob herzlich oder süß: Hier geht es um die Klassiker der Kochkunst. Marko Freese öffnet die Türen zu seiner Wirkungsstätte im Fleming's Deluxe Hotel, Ellen Hoffmann-Hromek lädt Sie zu sich nach Hause ein, um leckere und zugleich außergewöhnliche Sachen zu backen, und das IIMORI zaubert mit Ihnen kleine, bunte Sünden: Macarons!

NEU

RIVERSIDE CLASSICS



Marko Freese

Das Fleming's Deluxe Hotel öffnet erneut die Türen zu seiner kulinarischen Wirkungsstätte: Nachdem bereits in der Vergangenheit Kochkurse im Fleming's an der Messe und an der neuen Börse stattgefunden haben, möchte Küchenchef Marco Freese seinen Gästen nun auch Zutritt zu seinem Reich im Fleming's Riverside gewähren! Im Rahmen eines prickelnden Empfangs werden Ihnen das Menü sowie die einzelnen Arbeitsschritte erklärt. Sodann schreiten Sie in der Hotelküche zur Tat: Neben der richtigen Zubereitung werden Ihnen zahlreiche Tipps und Tricks zum eleganten Anrichten sowie zum Servieren der Speisen gezeigt. Auftakt des 4-Gänge-Menüs macht ein Dreierlei vom Tatar: Die klassische Variante vom Rinderfilet findet sich hier neben Thunfischtatar mit Koriander und Miso-Sauce sowie Tatar von der Avocado mit Chili, Minze und Tomate wieder. Es folgen im Zwischengang zwei Varianten der Gazpacho, klassisch-pikant und fruchtig-mild. Im Hauptgang widmen sich die Teilnehmer unter der fachmännischen Anleitung von Marko Freese einem T-Bone vom Kalb, dazu gibt es Oliven-Barolo-Jus, sautierte Pfifferlinge mit Joghurt-Schaum und Frankfurter Grüne-Kräuter-Gnocchi, und den süßen Schlusspunkt setzt eine klassische Tarte Tatin!



MENÜ:

3 x Tatar: vom Rinderfilet, vom Thunfisch mit Koriander und Miso-Sauce & vegetarisch von der Avocado mit Chili, Minze und Tomate

2x Gazpacho, klassisch pikant und fruchtig mild Kalbs-T-Bone vom Grill mit Oliven-Barolo-Jus, sautierten Pfifferlingen mit Joghurt-Schaum und Frankfurter Grüne-Kräuter-Gnocchi

Tarte Tatin

TERMINE:

Sa, 10.06.17, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 26.08.17, 18.00-22.00 Uhr

Fleming's Deluxe Hotel Frankfurt Main-Riverside, Lange Straße 5-9, 60311 Frankfurt

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

NEU

DAS GROSSE BACKEN



Ellen Hoffmann-Hromek

Nach ihren erfolgreichen Kursen „Geheimnisvolles Kerala“ und „Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz“ hat sich Ellen nun ein neues, spannendes Thema für ihre Fans ausgedacht: Im ihrem kleinen Hexenhäuschen im romantischen Schwarzenfels möchte Ellen ab sofort backen! Aber keine Muffins oder Torten, sondern verschiedene Sorten Brot, Pizza, Apfelkuchen und Grissini! Wer Ellen kennt, weiß natürlich, dass jegliche Formen von künstlichen Zusätzen in ihren Gerichten nichts zu suchen haben. Hier zählt am Ende ein ehrliches Produkt, verfeinert mit exotischen Gewürzen und viel Liebe. Aus Dinkel-, Roggen- und Weizenmehl, Hefe, Wasser und Olivenöl zaubert sie mit ihren Teilnehmern die faszinierendsten Dinge, und damit das Brot so richtig schmeckt, zeigt Ellen ihren Teilnehmern noch, wie man verschiedene Dips und Aufstriche fast wie von Zauberhand herstellen kann. Pastinaken-Nuss-Dip, Hummus aus grünen Erbsen, Zatar und Süzme passen nämlich besonders gut zu hausgemachten Leckereien aus dem Ofen. Außerdem bekommen Sie hier auch zahlreiche Tipps und Ideen, wie man sich als Berufstätige(r) ausgewogen ernähren kann, so dass der Lieferservice vergebens auf Ihren Anruf wartet. Ellen ist offen für alle Fragen zum Thema Gute Ernährung und zeigt Ihnen, auf welche Art und Weise Sie gesünder und bewusster leben und welche Lebensmittel Sie gezielt zu sich nehmen können, um Bauch und Gaumen gleichermaßen rundum glücklich zu machen – gewusst, wie!



MENÜ:

Brot / Kartoffelbrot / Brötchen / Ciabatta / Grissini / Pizza / Samosas / Apfel-Streusel-Kuchen

Dips und Aufstriche: Romesco / Pastinaken-Nuss-Dip / Grüner Erbsen-Hummus / Süzme-Bällchen / Zatar (Sesamwürze)

TERMINE:

Sa, 22.04.17, 10.30-15.00 Uhr

Sa, 24.06.17, 10.30-15.00 Uhr

Ellen Hoffmann-Hromek, Am Güntershof 1, 36391 Sinnthal

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

NEU

BUNTE ÜBERRASCHUNG: MACARONS!



Atsuko Iimori

Sie sind bunt, süß und jeder mag sie, man isst sie zum Kaffee, kauft sie als Mitbringsel oder nimmt einfach ein paar mit auf die Hand – eigentlich sind sie die perfekte Ergänzung zu allem: Die Rede ist von Macarons, einer bunten Versuchung, die einem mittlerweile überall dort begegnet, wo kreative Patisserie am Werk ist! Doch warum sind sie eigentlich so teuer und was rechtfertigt ihren Preis? Wir verraten es Ihnen: Die kleinen bunten Macarons herzustellen, ist tatsächlich ein kleines Kunstwerk. Wie genau die kleinen Köstlichkeiten ihre unverschämte anziehenden Regenbogenfarben annehmen und warum schon ein einziges Macaron zu mittelschwerer Abhängigkeit führen kann, zeigt Ihnen ab sofort Atsuko Iimori.



Die aus Tokio stammende Köchin ist in ganz Frankfurt für ihre Macarons bekannt, und die Auswahl an Farben, Füllungen und Geschmacksrichtungen ist groß: Vanille, Karamell, Espresso, Himbeere, Buttercreme, Konfitüre, Ganache – wo soll man da nur anfangen? Da die richtige Zubereitung von Macarons durchaus Zeit in Anspruch nimmt, hat sich Atsuko Iimori drei Sorten vorgenommen: mit saisonaler Füllung, Himbeermacarons und – aufgepasst! – eine Macarons-Torte. Mit dieser Auswahl bekommen Sie tiefe Einblicke in die Geheimnisse der Herstellung dieser süßen Versuchungen und können diese mit ein wenig Geschick nach dem Kurs zu Hause beliebig variieren. Ein süßer, kunterbunter Nachmittag hinter den Kulissen des Iimori – wir wünschen gutes Gelingen!

MENÜ:

Himbeer-Macarons

Eine saisonale Sorte Macarons

Macaron-Torte

TERMINE:

Sa, 01.04.17, 15.00-17.30 Uhr

Sa, 17.06.17, 15.00-17.30 Uhr

IIMORI Gyoza Bar, Mainzer Landstraße 125, 60327 Frankfurt am Main

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

FEINE LANDHAUSKÜCHE

 **Michael Schmidt**

Michael Schmidt ist Küchenchef im beliebten Landhaus zum Stöffche in Frankfurt. Sein Restaurant wurde in FRANKFURT GEHT AUS! 2016 und 2017 auf Platz 1 der Kategorie „Gutbürgerlich“ platziert, und somit ist Schmidt für Kochkurse zu genau diesem Thema prädestiniert.



Nach dem Empfang in seiner Restaurantküche machen sich der Koch und seine Teilnehmer ans Werk: Zubereitet werden vier Gänge, die perfekt ins noch kühle Frühjahr passen und leicht zu Hause nachzuzubereiten sind – gewusst, wie! Unter der fachmännischen Anleitung von Schmidt zaubern Sie zunächst ein Matjestatar an Kartoffelstrudel mit Beluga-Rahmlinsen. Es folgt ein raffiniertes Cremesüppchen von Sellerie und Roter Bete im Zwischengang und gedämpfter Winterkabeljau mit Pommery-Senf-Sauce, sautiertem Blattspinat und feinem Graupenrisotto als Highlight dieses Samstagmittags. Damit auch die Angst vor dem Filetieren eines ganzen Fisches schon bald der

Vergangenheit angehört, zeigt Schmidt seinen Teilnehmern anhand des Kabeljaus anschaulich, wie's geht und worauf man unbedingt achten sollte. Den süßen Schlusspunkt

setzt dann der gefüllte Apfel im Schlafrock auf Marzipansauce.

Wer also schon immer mal wissen wollte, was genau die feine gutbürgerliche Küche wirklich ausmacht, der sollte diesen Kurs ganz schnell buchen.

MENÜ:

Matjestatar an Kartoffelstrudel und Beluga-Rahmlinsen

Cremesüppchen von Sellerie und Roter Bete
Gedämpfter Winterkabeljau mit Pommery-Senf-Sauce, sautiertem Blattspinat und Graupenrisotto

Gefüllter Apfel im Schlafrock auf Marzipansauce

TERMINE:

Sa, 22.04.17, 10.30-15.00 Uhr

Sa, 10.06.17, 10.30-15.00 Uhr

Landhaus zum Stöffche,
Heddernheimer Landstraße 108,
60439 Frankfurt am Main

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

KOCHEN FÜR KERLE

 **Reinhardt Thön**

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt hat einen brandneuen Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an Blattsalaten und klaren Suppen haben. Vier Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche sorgen für viel Abwechslung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Das Motto: Streetfood, Junkfood, Meatfood und Sweet Food! Nach der passenden Begrüßung mit den Hells Bells von AC/DC erklärt Reinhardt den Ablauf des Abends und teilt die Gruppe anschließend nach einer kurzen Erläuterung des Menüs in verschiedene Gruppen ein.



Im ersten Gang gibt es Fish & Chips mal anders – und zwar mit Frankfurter Apfelwein-Remoulade. Es folgt ein Chili con Carne Tex-Mex-Style, das – entgegen allen Erwartungen – nicht dem klassischen Chili entspricht, sondern ganz ohne Bohnen zubereitet wird. Als Highlight lernen Sie, ein T-Bone-Steak auf den Punkt zuzubereiten, dazu gibt es mashed potatoes mit grünen Bohnen in einer Tabak-Whisky-Sauce. Wer dann noch kann, versucht sich mit Reinhardts Hilfe an einem Frankfurter Bierkuchen mit schwarzem Eis.

Ein klarer Fall für echte Kerle – Damen haben an diesem Abend Hausverbot!

MENÜ:

Streetfood: Fish & Chips mit Frankfurter Apfelwein-Remoulade

Junkfood: Chili con carne Tex-Mex-Style

Meatfood: T-Bone-Steak mit mashed potatoes, grünen Bohnen und Tabak-Whisky-Sauce

Sweet food: Frankfurter Bierkuchen mit Bitterschokoladeneis.

TERMIN:

Fr, 19.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 14.07.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DAS GROSSE BURGERBEGEHREN!

 **Oliver Schneider**

Man bekommt ihn überall: Bei Fastfoodketten sowieso, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder sogar mancher gehobenen Gastronomie und isst ihn dann meistens mit Pommes, Ketchup und Salat – DEN Burger! Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder sogar als Veggie-Version. Doch wie kann man einen Hamburger eigentlich zu Hause so „zusammenbauen“, dass er nach Wunsch gelingt? Wie kann ich das Thema etwas kreativer variieren? Welches Brötchen passt am besten zu meinem Burger? Wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Allein an dieser Frage sollen schon Ehen gescheitert sein! Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als Ketchup oder Mayo ist und wie stelle ich sie her? All das kann ab sofort bei diesem Burgerkurs erlernt werden. Hier wird wirklich alles selber gemacht – sogar das Brötchen. Klar: Es wäre natürlich einfach, die einzelnen Produkte zu kaufen und anschließend einfach zu einem Burger zusammenzusetzen, doch das kann jeder! Deshalb konzentriert sich der Kurs auf genau die Fragen, die man im Kopf hat, wenn man in einen saftigen, heißen, einfach genialen Burger beißt: Wie geht das? Ein lustiger, ungemein praktischer und vor allem unkomplizierter Abend, von dem Sie noch lange profitieren werden!!



MENÜ:

Mini Caesar Salad mit Röstbrot

Black Bean Burger mit Chimichurri-Sauce

Crispy Chicken Burger mit Aprikosen-Chutney

Rinder Burger mit Avocadocrème

New York Cheese Cake mit Zimtstreusel

TERMIN:

Mo, 08.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Di, 13.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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



DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

In diesem Kurs lernen Sie die absolut perfekte klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit reschen Bratkartoffeln 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. Los geht es in der Vorspeise mit einem Vogerlsalat an Cherry-Speck-Dressing mit Birne und Croûtons, im Hauptgang widmen Sie sich dann unter der Anleitung von Steffen der Herstellung eines perfekten Wiener Schnitzels mit reschen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und einem Zitronenschnitz, bevor ein karamellisierter Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren den süßen Schlusspunkt hinter dieses leckere Menü setzt.



MENÜ:

Vogerlsalat an Cherry-Speck-Dressing mit Birne und Croûton

Knuspriges Wiener Schnitzel mit reschen Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitronenschnitz
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren

TERMINE:

Sa, 13.05.17, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 15.07.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

FEINSTES LAMM

 **Steffen Ott**

Wenn es um Fleisch geht, spielt Lamm in der orientalischen Küche meistens die Hauptrolle, doch auch in den europäischen Ländern wird Lammfleisch immer beliebter. Von Lammlachsen über Keule oder Ragout bis hin zu Lammkebab oder auch Lamm auf dem Grill gibt es tolle Rezepte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. Viele Hobbyköche trauen sich jedoch nicht ohne weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch, weil hier das nötige Know-how fehlt. Da hilft Steffen Ott doch gern, erklärt anschaulich, wie das geht und bringt Sie in seinem brandneuen Kurs gleich mal mitten hinein in diese abwechslungsreiche Küche. Los geht es in der Vorspeise mit aromatischem Gemüse-Taboulé, anschließend erläutert er im Zwischengang ganz praktisch die Zubereitung von Aprikosen-Lamm-Kebab mit gebräunten Mandeln, gefolgt von marinierten Lamm-Chops mit Mojo Verde und Patata al horno. Das Dessert ist selbstredend fleischlos, fügt sich jedoch hervorragend in die vorangegangenen Gänge: Den kulinarischen Abschluss macht hier Mango-Joghurt mit Pistazien und Safransirup. Kleine Delikatessen, leicht zu lernen und einfach nachzumachen – nach diesem Kurs!

MENÜ:

Aromatisches Gemüse-Taboulé
Aprikosen-Lamm-Kebab mit gebräunten Mandeln
Marinierte Lamm-Chops mit Mojo Verde und Patata al horno
Mango-Joghurt mit Pistazien und Safransirup

TERMINE:

Fr, 05.05.17, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 02.10.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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 fangfrischem 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 des gebeizten Lachses 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:

Gebeizter Gewürzlachs mit exotischem Pfeffer
Tintenfischravioli auf Tomaten-Safransauce
Gratinierter Kabeljau mit Petersilienkruste auf Pilz-Risotto
Waldbeere-Joghurtterrine

TERMINE:

Sa, 20.05.17, 12.00-18.00 Uhr
Restaurant Estragon, Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt

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

COOK, LUNCH & RUN

 **Oliver Schneider**

Cook, lunch and run ist die beste 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. Kochen Sie sich ein gesundes und leckeres Mittagessen selbst. Und das alles in nur 30 Minuten. Lernen Sie dabei unter der fachkundigen Anleitung von Oliver Schneider 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 gerade einmal eine halbe Stunde. Sie lernen neue Leute kennen und ein schönes und schnelles Gericht. Wein, Dessert und Kaffee stehen ebenfalls 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!!

TERMINE/MENÜS:

Di, 21.03.: Bauernomelette mit Chefsalat
Do, 06.04.: Pasta mit Garnelen in Spinat-Frischkäse-Sauce
Fr, 21.04.: Blitz-Lasagne mit Salat
Fr, 05.05.: Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce und Schweinefiletstreifen

... to be continued

Die Genussakademie Fressgass'

17 € (vor Ort zahlbar), inkl. Wasser





FERRARI VERTRAGSPARTNER

Ulrich Frankfurt

Eine noch nie dagewesene Erlebniswelt: Entdecken Sie den neuen GTC4Lusso.

Ferraris neuer 12-Zylinder gibt den Begriffen *Innovation*, *Vielseitigkeit*, *Leistungsfähigkeit*, *Sportlichkeit* und *Eleganz* eine vollkommen neue Bedeutung.

Ihr Ferrari Vertragspartner, Autohaus Ulrich GmbH, präsentiert Ihnen den neuen **Ferrari GTC4Lusso** gerne persönlich.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km):
innerorts 23,3, ausserorts 10,8, kombiniert: 15,3
CO₂-Emission kombiniert: 350 g/km, CO₂-Effizienzklasse G
ermittelt nach EG-Richtlinie 1999/94/EG



Autohaus Ulrich GmbH
Schmidtstraße 51
60326 Frankfurt am Main
Tel.: 0 69 - 300 348 0
Fax: 0 69 - 300 348 188
ulrich-frankfurt.de

DIE LANGE NACHT DER PFANNKUCHEN

Das Team der Genussakademie

Ob süß mit Zimt & Zucker, Banane & Nutella oder herzhaft mit Schinken & Käse oder Lachs & Spinat – es gibt ihn in hundertfacher Ausführung und tausenden von Varianten: den Pfannkuchen! Doch wie gelingt er am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Warum reißt der Teig gern beim Wenden, und wie kann ich das verhindern? Wie gehen eigentlich authentische Pancakes, und weshalb zählen sie weltweit zu den beliebtesten Gerichten? Die richtigen Antworten gibt das Team der Genussakademie in der langen Nacht der Pfannkuchen! Es ist gar nicht so einfach, sich bei der Masse an Rezepten und Variationen für eine übersichtliche Auswahl zu entscheiden, doch für diesen Abend hat unser Team einen bunten Mix aus Klassikern und Newcomern zusammengestellt, die anschließend beim Nachmachen zu Hause auf jeden Fall gelingen. Den Auftakt des Abends macht ein Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce, es folgt eine klassische bretonische Galette mit Käse und Schinken, anschließend ein Pizza-Pfannkuchen mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola. Als süßen Abschluss schicken wir gleich zwei Lieblingsdesserts ins Rennen: klassischen Crêpe Suzette und Pancake mit Ahornsirup.

Welcher ist Ihr Favorit? Entscheiden Sie selbst und punkten Sie beim Nachmachen - gewusst wie!!

MENÜ:

Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce
Bretonische Galette mit Käse und Schinken
Pizza-Pfannkuchen alla Mamma
Crêpe Suzette mit Orangensauce
Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

TERMIN:

So, 23.04.17, 11.00-15.00 Uhr
So, 01.07.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

Jérôme Koch



Es soll tatsächlich Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und naiv zu glauben, so würden echte Knödel schmecken. Doch Fertigprodukte aus der Plastikverpackung haben mit echten Knödeln so gut wie gar nichts am Hut. Und 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 sind. Teamkoch der Genussakademie Jérôme Koch (ja, er hat seinen Namen zum Beruf gemacht!) hat sich genau dieser Thematik angenommen und kocht mit seinen Gästen ein 4-Gänge-Menü rund um den Knödel: Los geht es in der Vorspeise mit Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo, im Zwischengang braten dann alle gemeinsam Waldpilze, dazu gibt es einen Semmelaufwurf, und im Hauptgang dreht sich dann alles um ein saftiges Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen. Krönender und süßer Abschluss sind Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen. Ein toller Abend voller Überraschungen!

MENÜ:

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

TERMINE:

So, 26.03.17, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 29.04.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

Thomas Treusch



Feinste, regionale Zutaten perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Bei diesem Kurs ist der Name Programm! Thomas Treusch kocht mit Ihnen ein typisches Odenwälder Menü, das mit Odenwälder Frühlingshandkäs', Brennessel-Rahmsuppe und rosa gebratenem Kalbsrücken mit Spargel und Sauce Hollandaise klassischer nicht sein könnte, dabei aber immer mit dem gewissen Etwas, das aus Treuschs Küche eine Kunst macht. Hier schnippeln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restau-



rants „Treuschs Schwanen“ und bekommen so nützliche Tipps für Ihre Küche in den eigenen vier Wänden. Armin Treusch ist führender Kopf der Gastronomen-Vereinigung Odenwald-Gasthäuser, arbeitet bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein intensives persönliches Verhältnis – so lag es nahe, dass sein Thomas nun übernimmt. So bekommt er immer den besten Salat, das feinste Gemüse, die Ente vom Bauernhof und natürlich Forelle aus den umliegenden Gewässern. Außerdem keltert der umtriebige Küchenchef seinen eigenen Apfelwein und hat somit jede Menge Geschichten zu erzählen, denen Sie bei der Arbeit lauschen können, bevor alle gemeinsam am der langen Tafel das komplette Menü genießen!

MENÜ:

Odenwälder Frühlings-Handkäs' - Hüttenthaler Frühstückskäse mit Grüne-Soße-Kräutern
Brennessel-Rahmsuppe mit Lachsforellen-Klößchen
Kalbsrücken rosa gebraten und Kalbsschnitzel mit Spargel und echter Sauce Hollandaise
Erdbeer-Eisparfait mit Erdbeersalat und karamellisier-tem Rhabarber

TERMINE:

Sa, 20.05.17, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 02.09.17, 11.00-16.00 Uhr
Treuschs Schwanen,
Rathausplatz 2,
64385 Reichelsheim (Odenwald)

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

NEUES MENÜ!

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





SCHMIDT ambiente



Genesis® II LX S-440™ GBS™
Weber Gasgrill, NEUHEIT 2017
Damit Grillen noch mehr Spaß macht!



FOR LIFE!

**GRILLZENTRUM MIT RIESIGER AUSWAHL AN ALLEM WAS DAS
GRILLERHERZ HÖHER SCHLAGEN LÄSST!**



Z8 Aluminium
Kaffee- & Espresso-Vollautomat
Die Maschine die ALLES kann!



Technika IV Profi
traditionelle Espresso-/
Siebträger-Maschine
Für alle Traditionsbewussten!



**GROSSE AUSWAHL AN KAFFEE- & ESPRESSO-VOLLAUTOMATEN SOWIE TRADITIONELLEN
SIEBTRÄGERMASCHINEN. MIT EIGENEM, AUTORISIERTEM JURA & ECM SERVICE-CENTER.**

**Schmidt Lifestyle GmbH • Frankfurter Str. 42–44 • 63263 Neu-Isenburg • Tel 06102-77 82 0
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10:00–19:00 Uhr & Samstag 10:00–18:00 Uhr**

www.schmidt-ambiente.de

SCHARFE FAKTEN: RAFFINIERTER SENFKÜCHE

 **Monika Klinkert**

Was kann man mit Senf eigentlich alles machen? Mit dieser Frage beschäftigt sich Monika Klinkert bereits seit längerem. Sie hat ihr Hobby zum Beruf gemacht und weiß ganz genau, wovon sie spricht. In ihrer eigenen Mühle in Braunfels hat sie bis heute über 60 eigene Senf-Rezepturen entwickelt und setzt diese auch regelmäßig zum Kochen ein. Ihr Senf wird aus frisch gemahlener Bio-Senfosaat und natürlichen Zutaten hergestellt, Ballaststoffe und gesundheitsfördernde Eigenschaften bleiben bei der Produktion erhalten und kommen zu einhundert Prozent ins Glas. Welcher Senf nun ideal zu welchem Gericht passt, verrät Monika Klinkert den Teilnehmern ihres Kochkurses. Zu Beginn gibt es eine kleine Einführung in die „Senfkunde“, in der ausführlich erläutert wird, was Senf genau ist, woher er kommt und was man alles aus ihm machen kann.



MENÜ:

Senfbutter und frisches Backhausbrot
Spieße von Haselnuss-Hirtenkäsetalern & Kirschtomaten
Fasanenbrust auf Cranberry-Feldsalat
Verschleiertes Bauernmädchen

TERMIN:

Fr, 07.04.17, 17.00-21.00 Uhr
Sa, 20.05.17, 17.00-21.00 Uhr
senfwerk9,
Marktplatz 2,
35619 Braunfels

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

DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinker**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinker präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urviefelfalt – mit einem 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. Nach Frankfurter Tatar vom Handkäs' auf Kümmelbrot gibt es gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße, Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf im Hauptgang und als krönenden, regionalen Abschluss Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelwein-Zabaione. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins – der Genuss der Köstlichkeiten!



MENÜ:

Tatar vom Handkäs auf Kümmelbrot
Gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße
Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf
Frankfurter Pudding mit Schmandeis und
Apfelwein-Zabaione

TERMIN:

Di, 09.05.17, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 03.07.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

AROMATISCHES DOPPEL - FOOD & WHISKY

 **Chris Pepper**

Im Kochkurs „Aromatisches Doppel - Food & Whisky“ übersetzt Chris Pepper gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Der gelernte Koch kombiniert seit Jahren seine zwei Leidenschaften: Schottisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk. 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. Während sich eine Gruppe auf die erste Vorspeise und den Hauptgang fokussiert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung von zweiter Vorspeise und Dessert. 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 – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!



MENÜ:

Bowmore ‚Small Batch‘, 40% - Creme von geräucherten Forellen und Rosmarin mit salzigem Buttertoast

Auchentoshan ‚American Oak‘, 40% - Kokos-Limetten-Süppchen mit warmem Bananen-Auberginen-Chutney

Connemara 12 Jahre, 40% - Hähnchenkeule mit Chorizo-gefüllten Zwiebeln und Estragon Pilaf

Glen Garioch 12 Jahre, 48% - Pochierte Birnen-Tartelette an würzigem Schoko-Mousse

TERMINE:

Di, 04.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Di, 06.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



PERFEKTE TORTEN

 **Ewa Feix**

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier genau richtig! 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 dreilagigen 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 gebacken mit, so dass sich die Teilnehmer voll aufs Füllen, Schichten und Dekorieren konzentrieren können.



TERMINE:

Sa, 29.04.17, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 17.06.17, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind einer der Megatrends der letzten Jahre, und seit einiger Zeit kann man nun endlich auch in der Genussakademie erlernen, wie man die kleinen Köstlichkeiten zubereitet. Doch schaut man sich mal die kreative und schlicht wunderschöne Gestaltung der Cupcakes von Ewa Feix an, dann stockt einem fast der Atem, denn daneben sieht ein normaler Cupcake aus wie ein Plattenbau neben Schloss Versailles. Ewa zaubert aus Fondant nämlich Blumen, Muster, komplett essbare Kunstwerke, wie man sie nur ganz selten zu sehen bekommt. Und das kann man lernen: In diesem Kurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in diese filigrane Kunst 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. Es ist für diesen Kurs praktisch, wenn man schon weiß, wie Cupcakes gebacken werden (hierfür gibt es weiterhin den erfolgreichen Kurs „Cupcakes“, doch Voraussetzung ist das nicht.) Ein Traum in Fondant!

TERMINE:

So, 02.04.17, 11.00-15.00 Uhr

So, 11.06.17, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Wie bei vielen anderen Dingen kommt es bei Cupcakes auf die Qualität an. Nach einer Sturm- und Eröffnungsphase sind heute nur noch wenige Cupcake-Cafés übriggeblieben, denn echte Qualität zu produzieren ist kein Kinderspiel und erfordert jede Menge Wissen. Ewa Feix stammt aus Kanada und entdeckte ihre Leidenschaft für das Backen von Cupcakes, als sie 2009 nach Deutschland kam. Ihr 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 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!

TERMINE:

Sa, 01.04.17, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 10.06.17, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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



The better place
Fable Fleur

Design Form: Barbara Schmidt | Design Dekor: Lisa Keller



KAHLA

PORZELLAN FÜR DIE SINNE



Genuss im Freien

Nach und nach werden die Tage länger, und man will es sich nach dem Winter endlich wieder draußen gemütlich machen. Dank einer großen Auswahl an exklusiven Gartenmöbeln und ausgewählten Stoffen ist Schmidt Ambiente genau die richtige Adresse, um sich die aktuellen Outdoor-Trends auf die eigene Terrasse zu holen – Urlaubsstimmung inklusive!

Text: Nadine Odabas

Ganz ehrlich, wer hat sich nicht nach den ersten Sonnenstrahlen des Jahres gesehnt? Nun ist es endlich so weit: Der Frühling steht vor der Tür, die Temperaturen steigen und die Gartensaison wird bald eröffnet – der perfekte Zeitpunkt also, um Garten, Terrasse und Balkon auf Vordermann zu bringen und für die bevorstehenden warmen Tage mit gemütlichen Abenden im Freien und lockeren Grillpartys unter Freunden auszustatten. Schmidt Ambiente bietet da eine im Rhein-Main-Gebiet einmalige Auswahl an exklusiven Outdoor-Möbeln, Sonnenschirmen und Accessoires für jeden Stil und Geschmack. Das traditionsreiche inhabergeführte Unternehmen mit Stammhaus in Neu-Isenburg setzt seit Jahrzehnten auf gleichbleibende Top-Qualität und aktuelle Trends und bietet

ein großes Sortiment an hochwertigen Gartenmöbeln zu guten Preisen. Doch nicht die Möbel, sondern der Kunde steht hier im Mittelpunkt – fachkundige Beratung und ein umfassender Service sind da selbstverständlich, und auch bei der Auswahl der präsentierten Möbel wird man den Ansprüchen der Kundschaft mehr als gerecht.

„Durch den engen Kontakt zu Herstellern und Lieferanten können wir direkt auf die Wünsche der Kunden reagieren und nehmen jede Saison Einfluss auf die Entwicklung der neuesten Modelle und die verwendeten Materialien. Einen Großteil unserer Möbel beziehen wir sogar direkt von der Fabrik vor Ort. Den Preisvorteil geben wir dabei natürlich an unsere Kunden weiter“ erklärt Geschäftsführer Christian Schmidt

überzeugt. „Dank großer Lagervorräte können wir darüber hinaus nahezu jedes gekaufte Produkt innerhalb kürzester Zeit ohne lange Wartezeiten liefern. Das weiß vor allem unsere Stammkundschaft zu schätzen.“ Von dem aktuellen Sortiment können Kunden sich jederzeit online überzeugen, wo man ganz bequem durch große Teile der Kollektion klicken kann, oder in einem der drei Geschäfte vorbeischaun, in denen die aktuellen Möbel zu stilvollen Arrangements zusammengestellt sind, die so vielleicht auch gut in den eigenen Garten passen.

Jeden Tag ein bisschen Urlaub

Doch nicht nur die Wünsche der Kunden, auch die aktuellsten Trends kennt man bei Schmidt Ambiente ganz genau, und so verrät Christian Schmidt für die kommende Saison: „Draußen wird es immer wohnlicher. Nicht nur im mediterranen Süden, sondern auch hier bei uns werden Garten und Balkon zum zusätzlichen Wohnraum und dienen im Sommer als zweites Wohnzimmer. Entsprechend wünscht man sich Wohnkomfort und Gemütlichkeit, und so wandern vermeintliche Indoor-Möbel als wetterfeste Variante von exklusiven Labels wie Jati & Kebon, Dedon oder Houe raus auf die Terrasse.“ In Kombination mit trendigen Accessoires und Outdoor-Teppichen werden die lässigen Lounge-Möbel, Sofas und Daybeds zu stilvollen Wohnlandschaften mit Urlaubsflair – perfekt für entspannte Abende mit den Nachbarn oder traute Zweisamkeit bei einem Glas Wein unterm Sternenhimmel. Beim Design setzt man dabei auf den klassischen Materialmix – Teak, Geflecht und individuelle Holzelemente gehören hier zu den Lieblingen. Kombiniert werden darf dann wie es gefällt, klassische Sets sind dagegen kaum noch gefragt. Wem die kreativen Ideen fehlen, der darf natürlich auf die kundige Unterstützung vom Fachmann vertrauen.

Tischkultur

Auch in den Essbereich im Garten zieht Gemütlichkeit ein und sorgt bei fröhlichen Grillpartys für die passende Atmosphäre. Große, robuste Gartentische, in ihrem schlichten Design an aktuelle Wohntrends angelehnt, bieten dabei Platz für festliche Runden. Statt klassischer Vollholzmöbel setzt man heute auf den Mix verschiedenster Materialien, die natürlich zuverlässig jeder Witterung widerstehen müssen. So werden gerne hochwertige Edelstahl- oder stabile Alutische mit individuellen Tischplatten aus Teakholz, Glas oder Keramik kombiniert. Wer es besonders originell mag, der entscheidet sich für einen zeitlosen Betontisch mit urbanem Touch. Wenn das Essen nach draußen verlagert wird, so muss es das Kochen natürlich auch, und so gibt es bei Schmidt Ambiente im Geschäft gleich neben den Gartenmöbeln außerdem eine große Auswahl an hochwertigen Grills und Grillzubehör. Über die klassischen Holzkohlegrills hinaus findet man hier exklusive Geräte der führenden Hersteller Weber und Napoleon, mit denen auch ausgefallene Grillrezepte gelingen. Passend zum Outdoor-Cooking-Trend kann so unter freiem Himmel gebrutzelt, geräuchert und gebacken werden, und zum Abschluss gibt es ein Dessert vom Bratenrost. So wird das nächste Grillfest zum kulinarischen Erlebnis.



Entspannen und genießen

Farbe bekennen

„Alle Möbel aus unserem Sortiment sind von höchster Qualität, robust und wetterfest und somit auf Langlebigkeit ausgelegt. Die meisten unserer Kunden entscheiden sich aus diesem Grund für ein eher schlichtes Design. Damit sie sich gleichzeitig dennoch ihre ganz persönliche Wohlfühloase schaffen können, setzen wir hier auf individuelle Polster und Kissen in allen erdenklichen Farben“, erzählt Schmidt und liegt auch damit voll im Trend, denn diese Saison werden Garten und Balkon durch farbenprächtige Outdoor-Möbel, Polsterauflagen und Accessoires aufgepeppt. Dabei darf es gerne auch knallig sein – vom strahlenden Zitrusgelb bis hin zum leuchtenden Türkis. Bei Schmidt Ambiente haben Kunden mit den Produkten des Labels GartenKultur bisher unbekannte Wahlmöglichkeiten, denn Farbe, Größe und Form von Polstern und Kissen können hier ganz unkompliziert den eigenen Bedürfnissen und Wünschen entsprechend angepasst werden. Diese werden dann vom Partnerunternehmen in der Manufaktur in Neu-Isenburg aus hochwertigen Stoffen individuell gefertigt. Das beste dabei: Alle verwendeten Materialien sind lichtbeständig und und trotzten in der wasserabweisenden Variante auch dem deutschen Wetter. Schutz vor der Sonne bieten die modernen und funktionellen Ampelschirme des Schweizer Traditionsherstellers Glatz. Auch hier kann man zwischen zahlreichen Modellen und Farben wählen. Während man die gängigen Modelle direkt vor Ort mitnehmen kann, gibt es auch die Möglichkeit, sich seinen eigenen Schirm auf Bestellung ganz individuell zu konfigurieren. Dank dem erlesenen Sortiment und dem umfangreichen Lager kann auch ein Großteil der Gartenmöbel von der Filiale direkt mit nach Hause genommen werden. So ist man direkt für die ersten Sonnenstrahlen gerüstet und kann den Frühlingstart bereits ganz relaxt im Garten genießen. Noch entspannter wird es dank dem firmeneigenen Montageservice, der im Umkreis von 100 Kilometern die Möbel direkt nach Hause auf die Terrasse liefert. Einem erholsamen Lenz steht also nichts mehr im Wege.

Schmidt Ambiente www.schmidt-ambiente.de

Frankfurter Straße 42-44,

63263 Neu-Isenburg

Tel. 06102/77850,

Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-18 Uhr

Filiale Wiesbaden

Borsigstraße 10

65205 Wiesbaden-Nordenstadt

Tel. 06122/50 75 71

Filiale Hirschberg

Im Rott 2

69493 Hirschberg

Tel. 06201/489 3272

Bunter Frühling, heißer Sommer!

Mit den ersten Sonnenstrahlen öffnen auch sämtliche Eisdiele ihre Türen und beglücken ihre Kunden mit zwei Dutzend Sorten Eis – wie es hergestellt wird, zeigt Ihnen ab sofort Florian Köller! Anne Schwartzte sorgt dafür, dass Sie mit pffiffigen, glutenfreien Rezepten über den Sommer kommen, Oliver Schneider stellt mit den Liebhabern der hessischen Küche Grüne Soße her, und Eckhardt Keim kocht mit Ihnen vier Gänge rund um das Thema Kräuter: So kann der Sommer kommen!

NEU

EISKALTE AMBITIONEN

 **Florian Köller**

Sobald die Sonne rauskommt, stehen die Menschen wieder vor den Eisdieleen Schlange, doch bei dem vielfältigen Angebot ist es manchmal ganz schön schwer, sich zu entscheiden. Schokolade, Vanille und Erdbeere sind wohl die Klassiker, doch Eis gibt es heute auch in Schlumpflblau, mit Schnitzelgeschmack oder als Bier am Stiel – hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die meisten Verkäufer greifen jedoch mittlerweile zu Fertigpasten und Aromen, die dem Eis einen authentischen Geschmack verleihen sollen. Nur weil die Kugel nach Himbeere schmeckt, sind aber noch lange keine Himbeeren drin! Florian Köller ist dem auf den Grund gegangen und hat sich mit seiner Pâtisserie L'art sucré selbständig gemacht. In seinem Atelier backt er nicht nur kleine Kunstwerke in Form vom Petits Fours oder Macarons, sondern widmet sich auch der Herstellung von kompromisslos hochwertigem Eis. In einem aktiven Workshop stellt er nun unterschiedliche Eistypen wie Cremeeis, Sorbet und Granité vor und erläutert dabei anschaulich, welche Geräte und Hilfsmittel man zu Hause verwenden kann. Im praktischen Teil stellt er mit seinen Teilnehmern dann selbst Eis her – die unterschiedlichen Sorten werden anschließend natürlich auch ausgiebig verkostet. Zwischendurch stärken sich die Teilnehmer mit herzhaften Häppchen und Winzersekt aus dem Rheingau. Wenn Sie schon immer mal wissen wollten, wie Sie Eis ganz einfach zu Hause herstellen können, sollten Sie diesen Nachmittag nicht verpassen!



FLORIAN KÖLLER
L'Art sucré

EISSORTEN:

Dunkles Schokoladeneis „Tout Chocolat“
Ceylon-Zimteis
Sorbet von Taunuserdbeeren und Rosmarin
Mangosorbet mit Gewürzen
Espresso-Granité
Selbstgemachte Eiswaffeln – Grundrezept und Varianten
... und weitere!

TERMINE:

Sa, 24.06.17, 16.00 Uhr
Sa, 22.07.17, 16.00 Uhr
L'Art sucré, Scheidertalstraße 15,
65232 Taunusstein

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

NEU

DIE SCHNELLE GLUTENFREIE KÜCHE

 **Anne Schwartzte**

Das Thema Glutenunverträglichkeit begegnet uns in letzter Zeit immer häufiger: Viele Menschen zeigen allergische Reaktionen auf Gerichte, die Gluten beinhalten. Doch was genau ist eigentlich Gluten und welche Leckerbissen sollte man sich besser verkneifen, wenn man zwar auf Gluten, nicht aber auf abwechslungsreiche Küche verzichten möchte? Welches die Alternativen sind und wie man sie zu Hause schnell und einfach zubereiten kann, zeigt Ihnen ab sofort Anne Schwartzte in ihrem brandneuen Kurs in der Genussakademie!



Mit einem simplen 4-Gänge-Menü bringt die ambitionierte Köchin Schwung in eine Ernährung, die gänzlich auf Gluten verzichtet. Los geht es bei der Vorspeise mit Spargel im Pfannkuchen mit Sauce Hollandaise, gefolgt von einer fruchtigen Zucchini-Lasagne mit Mango. Im Hauptgang bereiten die Gäste unter fachmännischer Anleitung saftige Hähnchenbrust aus dem Zwiebelbett zu, dazu gibt es gedünsteten Chicorée und Ofenkartoffeln. Den süßen Abschluss bilden drei leckere, herzhaftes Gerichte setzt schließlich ein Erdbeer-Käseküchlein im Glas.

Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig und abwechslungsreich die glutenfreie Küche sein kann, und damit auch nach dem Kurs keine Fragen mehr offenbleiben, steht Anne Schwartzte ihren Gästen mit zahlreichen nützlichen Tipps und Antworten zur Seite!

MENÜ:

Spargel im Pfannkuchen mit Hollandaise
Zucchini-Lasagne mit Mango
Hähnchenbrust aus dem Zwiebelbett mit gedünstetem Chicorée und Ofenkartoffeln
Erdbeer-Käseküchlein im Glas

TERMINE:

So, 11.06.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

WIEDER DA

GRÜNE SOSSE TOTAL

 **Oliver Schneider**

Am 22. Juni wird Frankfurt zum Epizentrum eines kulinarischen Erdbebens: Tausende, wenn nicht zehntausende Frankfurter essen das Nationalgericht der Mainmetropole – Grüne Soße – und stellen am „1. Grüne Soße-Tag“ den ultimativen Guinness-Weltrekord in Sachen verzehrte Grüne Soße innerhalb von 24 Stunden auf! Da ist die Genussakademie natürlich mit dabei, aber hier wird nicht einfach nur gelöffelt, sondern selbst gemacht. Doch warum trauen sich eigentlich so wenige an die Zubereitung der köstlichen, aromatischen und auch noch ungemein gesunden Soße? Zu viel Geschnippel und Gehacke? Keine neuen Rezeptideen? Oliver Schneider, Souschef der Genussakademie, kennt sich mit der Herstellung der Grünen Soße bestens aus und zaubert mit seinen Teilnehmern ein leckeres Menü, in dem in drei Gängen die Grüne Soße Verwendung findet: Er kombiniert sie mit pochierter Landeier und Kartoffelstampf, Wildkräutern, Roastbeef und Garnelen! Selbstverständlich erläutert er Ihnen auch anschaulich, wie das geht und wie man sich übersichtlich im Kräuterdickicht bewegt. Den süßen Abschluss macht ein fruchtiger Frankfurter Kirschmichel – selbstredend ohne Grüne Soße. 4 Gänge, 7 Kräuter, 1 toller Abend, den Sie am Tag der Grünen Soße nicht verpassen sollten!



MENÜ:

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

TERMIN:

Do, 22.06.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



KNOCHENZART – DAS GEHEIMNIS VON PULLED PORK & CO.

Das Team der Genussakademie

Das Thema Pulled Pork & Co. ist zur Zeit in aller Munde, und wer das butterzarte Fleisch einmal probiert hat, ist von seinem herrlichen Geschmack schnell überzeugt. Doch wie stellt man es eigentlich her? Das Internet spuckt hunderte Rezepte aus, jedes will das beste sein, doch die Theorie nützt nichts, wenn man nicht wenigstens einmal bei der Entstehung dieses kniffligen Gerichtes dabei war. Die Köche der Genussakademie haben deshalb ihre Köpfe zusammengesteckt und sich vier knackige Gänge rund um das Thema „Pulled“ ausgedacht. Für all diejenigen, die das schon immer mal zu Hause nachmachen wollten, sich aber mangels Wissen noch nicht an dieses sensible Thema herangetraut haben, gibt es nun den ultimativen Kochkurs. Los geht es im ersten Gang mit einem bunten Blattsalat mit pulled salmon. Im Zwischengang bereitet das Team der Genussakademie zusammen mit den Teilnehmern dann ein Sandwich mit pulled turkey und pikanter, hausgemachter Salsa zu, und im Hauptgang gibt es nun das berühmte pulled pork, begleitet von hausgemachtem Coleslaw und Süßkartoffelragout. Das Dessert ist selbstredend ohne Fleisch, dafür backen hier alle zusammen einen leckeren Pflaumencrumble. Nach diesem Kurs werden Sie der Star in der Küche sein, denn statt das leckere Fleisch für viel Geld abgepackt zu kaufen, können Sie es nun selbst herstellen – und Sie werden sehen: Es ist ganz einfach, und mit den passenden Gerichten rundherum können Sie im Handumdrehen ein leckeres 4-Gänge-Menü zaubern.

MENÜ:

Bunter Blattsalat mit pulled salmon
Sandwich mit pulled turkey und pikanter Salsa
Pulled Pork mit Coleslaw und Süßkartoffelragout
Pflaumencrumble

TERMINE:

Di, 16.05.17, 18.30-22.30 Uhr
Di, 11.07.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



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:

Frankfurter Kräuterterrine mit geliertem Kalbstafelspitz und Carpaccio von Roter Bete
Mit Kräutern eingelegter Ziegenkäse aus dem Ofen
Geschmorte Ochsenbacke im Kräutersud
Basilikummousse mit Früchten

TERMINE:

Sa, 22.04.17, 12.00-18.00 Uhr
Sa, 17.06.17, 12.00-18.00 Uhr
Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



Estragon

KÖNIG SPARGEL

Das Team der Genussakademie

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 dieser Kurs genau das Richtige für Sie! In diesem Kochkurs entfernen sich unsere Köche nämlich vom üblichen Spargel-Standard und möchten mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten. Taufrischer Spargel lässt sich sogar in unserem Dessert unterbringen – quasi als i-Tüpfelchen nach drei herrlich aromatischen Gerichten.

Zu zwei exklusiven Terminen empfängt Sie ein Koch der Genussakademie und bereitet mit Ihnen vier köstliche Gänge um das edle Gemüse zu. Los geht es mit grünem Spargel mit Sauce vierge, luftgetrocknetem Schinken und Parmesanschaum, anschließend kochen Sie zusammen eine feine Spargelcremesuppe mit Schnittlauchcroûtons. Im Hauptgang bereiten die Teilnehmer zusammen einen rosa gebratenen Kalbstafelspitz zu, begleitet von Spargel und einer feinen, selbstgemachten Sauce hollandaise, und auch im Dessert findet er Verwendung: Hier gibt es einen Erdbeersalat mit Minze, Spargeleis und Mandelcrunch.

Pure Faszination!

MENÜ:

Grüner Spargel mit Sauce vierge, luftgetrocknetem Schinken und Parmesanschaum
Spargelcremesuppe mit Schnittlauchcroûtons
Kalbstafelspitz mit Spargel und Sauce hollandaise
Erdbeersalat mit Minze, Spargeleis und Mandelcrunch

TERMINE:

Sa, 06.05.17, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 27.05.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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



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





Trendthemen: vegetarisch und vegan

AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!

Hagen Schunk

Ayurveda – eine jahrtausendealte 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:

Ghee („flüssiges Gold“ in Eigenherstellung), Agni-Trunk (Ayurvedischer Gewürzcocktail), Dal (gelbe Linsen) mit gebratenen Tomaten, begleitet von frischen und abgestimmten Gewürzen & Kräutern, mit Rosenwasser und Cashews verfeinerter Safranreis, in zuvor selbst hergestelltem Ghee frittierte Gemüsebällchen in fruchtiger Sauce, Variation von Hirse-, Süßkartoffel- und Quinoaabällchen mit Tamarinden-Chutney, frisches, kühlendes Gurken-Raita, Palak Paneer (indischer Frischkäse) in Eigenherstellung, Frische, selbst gemachte Mangocreme, verfeinert mit sinnlichen Gewürzen

TERMINE:

Sa, 13.05.17, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 26.08.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!

Hagen Schunk

Ayurveda 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:

Ghee („flüssiges Gold“ in Eigenherstellung), Agni-Trunk (Ayurvedischer Gewürzcocktail), Dal (gelbe Linsen) mit gebratenen Tomaten, begleitet von frischen und abgestimmten Gewürzen & Kräutern, mit Rosenwasser und Cashews verfeinerter Safranreis, in zuvor selbst hergestelltem Ghee frittierte Gemüsebällchen in fruchtiger Sauce, Variation von Hirse-, Süßkartoffel- und Quinoaabällchen mit Tamarinden-Chutney, frisches, kühlendes Gurken-Raita, Palak Paneer (indischer Frischkäse) in Eigenherstellung, Frische, selbst gemachte Mangocreme, verfeinert mit sinnlichen Gewürzen

TERMINE:

Sa, 13.05.17, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 26.08.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

EINFACH VEGAN

Katharina Bäcker

Gerade in letzter Zeit entscheiden sich viele Menschen dazu, gänzlich auf tierische Produkte zu verzichten. Vegan leben bedeutet jedoch nicht zwangsweise, sich nur von Luft und Liebe zu ernähren. Tatsächlich gibt es immer mehr kreative, spannende Rezepte, die satt und glücklich machen. Katharina Bäcker hat sich vor fünf Jahren mit ihrem Laden „Naschwerkstatt“ im Herzen der Mainmetropole selbstständig gemacht und gibt nun exklusive Kochkurse in der Genussakademie, bei denen sie ihr Wissen an diejenigen weitergeben möchte, die sich ausgewogen, aber ohne tierische Produkte ernähren möchten. Los geht's mit einer cremigen Frankfurter Sieben-Kräutersuppe. Es folgt ein blühender Teller mit blauen Kartoffeln, passend zum nahenden Frühling! Im Hauptgang bereiten die Teilnehmer unter Katharinas fachmännischer Anleitung Spargel zu, begleitet wird dieser von Rhabarber, Kopfsalat und Erbsen, und den süßen, ebenfalls komplett veganen Abschluss macht eine Panna cotta mit Waldmeister und Beeren!



NEUES MENÜ!

MENÜ:

Frankfurter Sieben-Kräutersuppe
Blühender Teller, blaue Kartoffel
Spargel, Rhabarber, Kopfsalat, Erbse
Panna cotta, Waldmeister, Beere

TERMINE:

So, 23.04.17, 11.00-15.00 Uhr
So, 28.05.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

ROHSTOFF IM ROOMERS

Hubertus Marquardt

Für viele Gäste auf einmal zu kochen, stellt private Gastgeber oft vor große Herausforderungen – vor allem, wenn sich auch noch Vegetarier oder gar Veganer unter den Geladenen befinden. Was vielen Kopfzerbrechen bereitet, ist jedoch keinesfalls unlösbar. Im Gegenteil: Vegan beziehungsweise raw bedeutet heutzutage keinesfalls Verzicht auf Genuss. Das beweist Ihnen ab sofort auch Hubertus Marquardt, Küchenchef im Frankfurter Szenearrestaurant Roomers. Er hat sich dieser Herausforderung gestellt und kocht mit den Teilnehmern seines Kochkurses gleich fast ein Dutzend Gerichte, von denen jedes einzelne die Herzen der Fans fleischloser Küche höher schlagen lässt. Angerichtet wird später alles auf einer Platte, so dass nicht jeder von seinem eigenen Tellerchen isst, sondern sich aus der Mitte das nimmt, was er am liebsten hat. Am Ende finden sich auf dieser Platte verschiedene Vorspeisen. Auf der nächsten Platte gibt es im Hauptgang dann Falafel und Waldpilze aus dem Pergament, Zucchini- spaghetti mit veganer Bolognese, Süßkartoffeln und Ofengemüse, Blumenkohl im Ganzen, dazu Tahina. Wer dann noch kann, backt und genießt schließlich einen veganen Schokokuchen mit Schokopudding, Sorbet und Waldbeeren. Ein spannender Abend voller Überraschungen – natürlich auch und insbesondere für Fleischliebhaber, die sich mal ganz neu inspirieren lassen wollen!



NEUES MENÜ!

MENÜ:

Blumenkohl-Tabouleh, Gartenkräuter, Granatapfel
Roh mariniertes Spargel, Brokkoli, Limette, Koriander-Soja-Mayonnaise
Junges Wurzelgemüse, Cashewkäse, Sprösslinge
Tomatenallerlei, geeistes Basilikum-Olivenöl, Queller
Falafel (Vegan)
Waldpilze aus dem Pergament (Vegan)
Zucchini- spaghetti, Vegane Bolognese (Vegan)
Süßkartoffel, Ofengemüse (Vegan)
Kräuter Ketchup (Vegan), Paprika Hummus (Raw)
Blumenkohl im Ganzen, Tahina (Vegan)
Schokoladenkuchen gebacken und Raw
Schokoladenpudding, Sorbet, Waldbeeren

TERMINE:

So, 14.05.17, 14.00-18.00 Uhr
So, 18.06.17, 14.00-18.00 Uhr
Roomers Hotel Frankfurt
Gutleutstraße 85
60329 Frankfurt

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

Kochen und Genießen in Frankfurt
Die besten Produkte erhalten Sie bei

CRI-CRI

Hochwertige Messer „Made in Germany“ von **Nespek**.
Handwerkliche Verarbeitung hochwertigster Materialien.

Vorbereitung:



Das Kochgeschirr der Sterneköche von **DeBuyer**.
Pfannen, Kochtöpfe aus Kupfer, Edelstahl und Eisen. Alle Produkte induktionsgeeignet.

Kochen:



Für jedes Gericht die besten Gewürze und feinste Gewürzmischungen von **Ingo Holland - Altes Gewürzamt**



Geschirr für eine anspruchsvoll gedeckte Tafel.
Die **Porzellanmanufaktur Hering Berlin** steht für neue Kulinarik und entspannte Gastlichkeit.

Servieren:



*Hochwertige Tischwäsche aus edlen Naturmaterialien von
Leitner Leinen, Le Jacquard Francais, uvm., auch in Sondermaßen.*

Das große Barbecue-Special!

Bald wird es wieder warm und dann heißt es: Grill entstauben, die BBQ-Saison eröffnen! Doch was kann man eigentlich auf den Rost werfen, wenn man auf Fertigprodukte verzichten möchte? Das zeigen Ihnen ab sofort unsere Grillmeister! Jörg Ludwig grillt extrascharf deluxe im Biergarten der Gerbermühle, die Genussakademie-Teamköche David und Thomas brutzeln vier saftige Gänge auf der Dachterrasse im Westend und der Vogelsberger grillt gleich die ganz großen Stücke – auf Feuertonnen und in Erdlöchern!



BARBECUE ÜBER DEN DÄCHERN FRANKFURTS

Thomas Fischer

Fertig marinierte Nackensteaks oder Bratwürstchen in Plastikfolie vom Aktionsstapel? Nicht mit uns! Sie möchten Ihrem Grill im Sommer echtes Leben und Genuss einhauchen?



Dann sollten Sie diesen Grillabend fest in Ihren Kalender einplanen, denn Thomas Fischer hält nichts von Fertigprodukten und Massenabfertigung im Supermarkt – bei ihm kommen nur die besten Dinge auf den Teller! Fischer ist nicht nur ein ausgesprochen freundlicher Mensch, sondern auch absoluter Spezialist in Sachen Grillkunde. So zeigt er Ihnen einen Abend lang auf der Dachterrasse der Genussakademie Westend mit Skylineblick, wie man eine kleine Calzone knusprig grillen kann und brutzelt mit Ihnen anschließend Limetten-Chili-Garnelen mit Ratatouille-Salat. Im Hauptgang bereitet Thomas Fischer mit seinen Teilnehmern dann Pluma vom Iberico-Schwein mit würziger BBQ-Whisky-Sauce und gefüllten Kartoffeln zu und den süßen Schlusspunkt setzen Apfelrosen mit Blätterteig und Vanilleeis. Ja, so kann der Sommer kommen!

MENÜ:

Mini-Calzone vom Grill
Limetten-Chili-Garnelen mit Ratatouille-Salat
Pluma vom Iberico-Schwein mit BBQ-Whisky-Sauce und gefüllten Kartoffeln
Apfelrosen mit Blätterteig und Vanilleeis

TERMINE:

Sa, 15.07.17, 18.00-22.00 Uhr
Sa, 19.08.17, 18.00-22.00 Uhr
Die Genussakademie

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



BBQ - FINE FOOD ON FIRE

David Fischer

Kaum steigt das Thermometer um einige Grad, denkt ein Großteil Deutschlands sofort ans Grillen und sehnt sich Würstchen und Steaks herbei. Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rost? Die schauen über den Teller... pardon, Grillrand hinaus und entdecken, dass es mit Hilfe von BBQ- und Kugelgrills nicht nur eine große Bandbreite unterschiedlicher Gartechniken gibt, sondern auch eine Vielzahl an Variationen was die Zutaten betrifft. Dieser Grillkurs ist ja mittlerweile schon ein echter Klassiker im Programm der Genussakademie, doch auch die gehören auf den Prüfstand: David Fischer nahm die Genussagenda für den hochwertigen Grillkurs unter die Lupe – und legt nun noch einen drauf!



Los geht es im ersten Grillgang mit Wildgarnelen und Thunfischsteak vom Rost auf buntem Tomatensalat mit hausgemachter Guacamole und Basilikum, weiter geht es mit langsam gegrillter Lammschulter mit Harissa-Honig-Marinade, Auberginencreme, Grillpaprika und Kichererbsen. Als kulinarischen Höhepunkt bereiten Sie anschließend Tagliata vom Vogelsberger Rind nebst buntem Wildkräutersalat zu, dazu gibt es Röstkartoffeln und eigens hergestellte Salsa Verde. Den süßen Schlusspunkt unter dieses Festmahl setzt Frozen Yoghurt mit Waldbeeren, Meringue und Minze.

So kann der Sommer kommen!

MENÜ:

Gegrillte Wildgarnelen und Thunfischsteak auf buntem Tomatensalat, Guacamole und Basilikum
Langsam gegrillte Lammschulter mit Harissa und Honig mariniert, dazu Auberginencreme, Grillpaprika und Kichererbsen
Tagliata vom Vogelsberger Rind mit buntem Wildkräutersalat, Röstkartoffeln und Salsa verde
Frozen Yoghurt mit Waldbeeren, Meringue und Minze

TERMINE:

Mi, 07.06.17, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 12.08.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie Westend

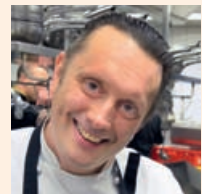
98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card



SPICY BBQ DELUXE - JETZT WIRD'S NOCH SCHÄRFER!

Jörg Ludwig

Und er grillt immer weiter: Jörg Ludwig und sein Team laden auch in diesem Jahr wieder in Frankfurts schönste Gartenwirtschaft an den Rost – diesmal zeigt Ludwig, wie man auch die edelsten Stücke auf dem Grill zubereiten kann. Unter dem Motto Spicy BBQ Deluxe – ein feuriger Nachmittag! stellt sich der ambitionierte Chefkoch der Gerbermühle persönlich an den Rost und fährt nicht nur US Beef Entrecôte und Iberico-Schwein auf, sondern auch Hummer, Lamm-Bratwürstchen, Riesengarnelen und Bison-Filet.



Das soll es aber noch nicht gewesen sein, denn der Titel seines Kurses lässt hoffen, dass es an diesem Nachmittag zugleich scharf und würzig zugeht: Neben all diesen Köstlichkeiten nebst Beilagen präsentiert Jörg Ludwig noch ein Dutzend Chilis: Jalapeños, 7Pot, Devils tongue, Jam Scotch Bonnet Long, Red Savina und viele weitere bringt der Schärfeprof an diesem Nachmittag mit und erläutert seinen Teilnehmern anschaulich den Umgang mit den heißen Aromaten.

MENÜ:

US Beef Entrecôte
Dry aged Roastbeef
Iberico Schwein
Bison-Filet
Maispoularde
Lamm-Bratwürstchen
Hummer
Riesengarnelen
Süßkartoffeln mit Bärlauch-Sourcream Salate
Feurige Dips, Saucen, Relish

TERMINE:

Sa, 26.08.17, 14.00-19.00 Uhr
Sa, 02.09.17, 14.00-19.00 Uhr
Gerbermühle, Gerbermühlstraße 105, 60594 Frankfurt

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





DAS FEST DER GIGANTEN

Steffen Schäfer und David Fischer

Im Sommer wird beinahe täglich gegrillt, was das Zeug hält – doch wo die meisten BBQ-Fans zum normalen Holzkohlegrill greifen, greifen wir zu einer ganz neuen beziehungsweise jahrtausendalten Methode: Wir grillen in Erdlöchern und auf Feuer-tonnen, und zwar die ganz großen Stücke – das Fest der Giganten beim Vogelsberger ist definitiv eines der BBQ-Highlights des Jahres! Im schönen Vogelsberg gilt noch das Motto „Klasse statt Masse“. Als einer der ersten Wagyu-Züchter Deutschlands und Gründer des Wagyu-Verbands ist Metzger-Meister Steffen Schäfer besonders stolz auf die erfolgreiche Zucht seiner Wagyu-Rinder und die daraus hervorgegangene Kreuzung zum Vogelsberger Weide-ochsen. Außerdem widmet sich Schäfer – übrigens auch der 1. Meister-Fleischsommelier Deutschlands – der Züchtung von Berkshire-Schweinen, eine der edelsten und teuersten Schweinerassen der Welt, die ebenso wie das Wagyu unter Fleischkennern als absolute Delikatesse gilt. Von artgerechter Aufzucht und Haltung der Tiere bis hin zu professioneller Verarbeitung des Fleisches kommt hier alles aus einer Hand. Und das schmeckt man! Ab sofort bietet Steffen Schäfer in Zusammenarbeit mit Spitzenkoch David Fischer nun Grillseminare auf seinem Hof an. Nach einem prickelnden Empfang am Samstagvormittag, bei dem es bereits eine Vogelsberger Kartoffelbratwurst gegen den kleinen Hunger gibt, geht es direkt ans Werk: Gemeinsam mit den beiden Grillmeistern Steffen und David grillen die Teilnehmer hier nicht etwa auf dem normalen Rost, sondern in Erdlöchern und auf der Feuertonne die ganz großen Stücke: Berkshire-Schwein, Tomahawk, Wagyu, Flat Iron, Ochsenbäckchen und vieles mehr! Dazu gibt es gegrilltes Gemüse, Chimichurri-Sauce und eine Verkostung aus dem Dutch Oven. Hier lernen Sie nicht nur, wie die edlen Stücke perfekt gelingen, so dass sie buchstäblich auf der Zunge zergehen, sondern auch, wie man sie professionell zerlegt! Schlusspunkt unter diesen feurigen Nachmittag setzt ein Überraschungsdessert, bevor es nach etwa sechs Stunden wieder nach Hause geht. Ein Must-have für alle BBQ-Freaks!



MENÜ: HIER WERDEN DIE GANZ GROSSEN STÜCKE GEGRILLT!

- Kartoffelbratwurst
- Ochsenbäckchen aus dem Dutch Oven
- Keule vom Berkshire-Schwein aus dem Erdloch
- Tomahawk vom Berkshire Schwein
- Flat Iron vom Wagyu-Rind mit Chimichurri-Sauce
- Überraschungsdessert

TERMINE:

- Sa, 10.06.17, 11.00-17.00 Uhr
- Sa, 26.08.17, 11.00-17.00 Uhr
- Schäfer GmbH „Der Vogelsberger“
Frauenberg 48,
36329 Romrod-Zell

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

ASIAN BBQ PARTY IN DER FRANKFURTER BOTSCHAFT

Hai Minh Hoang, Apichat Nonthong, Oliver Schneider, David Fischer

ZUSATZTERMIN!!! Wenn es abends lange hell bleibt, die Sonnenanbeter reihenweise am Main entlangspazieren und man zur Sonnenbrille statt zur Winterjacke greift, dann wissen wir: Es wird endlich wieder Sommer! Er ist und bleibt für die meisten die schönste Jahreszeit. Mit den kletternden Temperaturen im Frühjahr steigt auch die Lust auf genussvolle BBQ-Sessions im Freien. Um Ihnen die Wartezeit auf den anstehenden Sommer ein wenig zu verkürzen und gleichzeitig schon mal kulinarisch in den warmen Osten zu reisen, grillt die frankfurter botschaft gemeinsam mit der Genussakademie an!



Am 15. Juli öffnet die frankfurter botschaft die Türen ein weiteres Mal zu ihrem wunderschönen, direkt am Main gelegenen Sandstrand, wo bereits vier Grills darauf warten, zum Glühen gebracht zu werden!

Begrüßt werden die Gäste am frühen Abend mit einem südostasiatisch angehauchten Aperitif, anschließend gehen die Köche in ihre Startposition.

Küchenchef der frankfurter botschaft Hai Minh Hoang aus Vietnam und Chef de Partie Apichat Nonthong aus Thailand sowie Souschef der Genussakademie Oliver Schneider und Spitzenkoch David Fischer eröffnen feierlich die diesjährige BBQ-Saison. Vier Stationen gehen mit jeweils drei Gängen ins Rennen. Das Motto: BBQ auf Südostasiatisch! Neben gegrillten Garnelen, buntem Glasnudel-salat, Baoburger, in Sojasauce mariniertem Rindfleisch, Wantan von der Ente und vielen anderen südostasiatischen Köstlichkeiten, stellt das Weingut Bremer noch den ein oder anderen Tropfen aus eigener Weinlese zur Verfügung.

Es gibt zu diesem Event nur noch dieses Zusatztermin, die Plätze sind limitiert und das Thema heiß begehrt. Seien Sie also dabei, wenn es heißt: Asian BBQ Party in der frankfurter botschaft! Wir freuen uns auf einen hoffentlich lauen BBQ-Abend direkt am Ufer des Mains!

MENÜ:

Station 1: HAI MINH HOANG

- Garam Assam Garnelen mit Sesam-Mayonnaise und Koriander-Zucchini-Salat
- Seafood-Spieße mit leicht scharfer Zwiebelsauce und Süßkartoffeln
- Wantan von der Ente mit Ananas-Chutney und Thai-Basilikum

Station 2: APICHAT NONTHONG

- Fleisch-Satay mit Reis-Vermicelli und fermentiertem Gemüse
- In Sojasauce marinierte Rinderscheiben mit Basmatireis
- In Curry gebackene Bananen mit Kokoskaramell

Station 3: DAVID FISCHER

- Gegrillte Wildgarnelen mit Salat von Avocado, Pomelo und Koriander, Limetten-Chili-Dip
- Bao-Burger mit langsam gegrilltem Schweinenacken, Ingwer, Sesam und Hoisin-Sauce
- Ananas mit Passionsfrucht, Rum & Kokoseis

Station 4: OLIVER SCHNEIDER

- Yam Woon Sen: Bunter Glasnudelsalat
- Gai Phad Khing: Gegrillte Hühnerbrust mit Ingwer und Cashew-Nüssen
- Sticky Rice mit Mango

TERMINE:

- Sa, 15.07.17, 18.00-22.00 Uhr
- frankfurter botschaft
Westhafenplatz 6-8
60327 Frankfurt

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

ZUSATZTERMIN



Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie von April bis August 2017

APRIL

01.04.17	<i>Bunte Überraschung: Macarons!</i>	18
01.04.17	<i>Cupcakes</i>	23
01.04.17	<i>Ein echtes Odenwälder Wochenende</i>	60
02.04.17	<i>Designing Cupcakes</i>	23
04.04.17	<i>Aromatisches Doppel: Food & Whisky</i>	24
06.04.17	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	52
07.04.17	<i>Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein</i>	62
07.04.17	<i>Sushi Deluxe</i>	40
08.04.17	<i>Spitzensekt in Handarbeit</i>	54
15.04.17	<i>Äthiopien – Land der 1000 Genüsse</i>	42
21.04.17	<i>Das Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	48
22.04.17	<i>Das große Backen</i>	18
22.04.17	<i>Feinstes Seafood – Der Kochkurs</i>	14
22.04.17	<i>Genuss im Piemont</i>	12
22.04.17	<i>Keims neue Kräuter</i>	25
23.04.17	<i>Die echte chinesische Küche</i>	40
23.04.17	<i>Die lange Nacht der Pfannkuchen</i>	21
23.04.17	<i>Einfach vegan!</i>	24
25.04.17	<i>Selbst Brot backen</i>	49
26.04.17	<i>La Cuisine française</i>	36
28.04.17	<i>Simply Sushi</i>	40
29.04.17	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	21
29.04.17	<i>Österreich innovativ!</i>	13
29.04.17	<i>Perfekte Torten</i>	23

MAI

02.05.17	<i>Die japanische Küche – vegan!</i>	41
03.05.17	<i>After-Work Chill-Out</i>	56
03.05.17	<i>Ganz schön schnittig</i>	50
05.05.17	<i>Cook, Lunch & Run</i>	20
05.05.17	<i>Feinstes Lamm</i>	20
06.05.17	<i>Asian BBQ Party!</i>	29
06.05.17	<i>Der Saucenprofi</i>	48
06.05.17	<i>Plaisirs d'Alsace</i>	37
06.05.17	<i>Tapas und Paellas</i>	38
07.05.17	<i>American Goodies</i>	42
08.05.17	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	19
09.05.17	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	24
12.05.17	<i>Besser schmecken!</i>	55
13.05.17	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	26
13.05.17	<i>Äthiopien – Land der 1000 Genüsse</i>	42
13.05.17	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	20
13.05.17	<i>Der Saucenprofi</i>	48

13.05.17	<i>Mediterran Deluxe 2.0</i>	13
13.05.17	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	54
13.05.17	<i>Topf sucht Deckel</i>	56
14.05.17	<i>Oriental Seafood</i>	36
14.05.17	<i>Rohstoff im Roomers</i>	26
15.05.17	<i>Pizza & Pasta italiana!</i>	36
16.05.17	<i>Cook, Lunch & Run</i>	20
16.05.17	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	41
16.05.17	<i>Knochenzart – Das Geheimnis um Pulled Pork & Co</i>	25
19.05.17	<i>Kochen für Kerle</i>	19
19.05.17	<i>Messer scharf!</i>	50
20.05.17	<i>Das Mafia-Tasting</i>	54
20.05.17	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	55
20.05.17	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	13
20.05.17	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	21
20.05.17	<i>Scharfe Fakten: Raffinierte Senfküche</i>	24
20.05.17	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	20
21.05.17	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	42
21.05.17	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	52
21.05.17	<i>Kochen wie im Seven Swans</i>	12
22.05.17	<i>Das große Zittern!</i>	
	<i>Vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!</i>	49
23.05.17	<i>Die feine südfranzösische Fischküche</i>	37
23.05.17	<i>Fleisch – Basics</i>	47
23.05.17	<i>Traumreise in die Emilia Romagna!</i>	64
24.05.17	<i>Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	60
26.05.17	<i>Fisch – Basics</i>	47
27.05.17	<i>Der Saucenprofi</i>	48
27.05.17	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	42
27.05.17	<i>König Spargel</i>	25
27.05.17	<i>Nova Regio für zu Hause</i>	12
28.05.17	<i>Das große Spargel-Fest 2017!</i>	58
28.05.17	<i>Die echte chinesische Küche</i>	40
28.05.17	<i>Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst</i>	26
28.05.17	<i>Einfach vegan!</i>	26
29.05.17	<i>Steaks & Co: Das Kurzbraten</i>	48

JUNI

01.06.17	<i>Cook, Lunch & Run</i>	20
02.06.17	<i>Genießen wie die Könige: Göttliches Burgund!</i>	55
03.06.17	<i>Italien alla Mamma</i>	38
06.06.17	<i>Aromatisches Doppel: Food & Whisky</i>	24
07.06.17	<i>After-Work Chill-Out</i>	56



07.06.17	BBQ – Fine food on fire	28	27.06.17	Koch- und Weinreise: Abwechslungsreiches Sizilien	66
09.06.17	Die wunderbare Welt der Schmorküche	48	28.06.17	Die feine südfranzösische Fischküche	37
09.06.17	Sushi Deluxe	40	29.06.17	Mediterrane Genussküche	37
10.06.17	Cupcakes	23	30.06.17	Fisch – Basics	47
10.06.17	Das Fest der Giganten!	29	30.06.17	Simply Sushi	40
10.06.17	Die feine Landhausküche	19	JULI		
10.06.17	Messer scharf!	50	01.07.17	Die lange Nacht der Pfannkuchen	21
10.06.17	Österreichs süße Kracher	38	03.07.17	Die echte Frankfurter Küche	24
10.06.17	Riverside Classics	18	05.07.17	Die beliebtesten Klassiker Frankreichs	37
11.06.17	Designing Cupcakes	23	06.07.17	Die klassische libanesische Küche	41
11.06.17	Die schnelle, glutenfreie Küche	24	07.07.17	Das große Burgerbegehren!	19
11.06.17	Oriental Deluxe	37	08.07.17	Das Mafia-Tasting	54
12.06.17	La Cevi – die peruanische Küche	42	08.07.17	Gemüse – Basics	47
12.06.17	Pasta & Saucen – Basics	46	08.07.17	Österreich innovativ!	13
13.06.17	Das große Burgerbegehren!	19	08.07.17	Tapas und Wein beim Weinbäcker	54
14.06.17	Alles Hummer	15	11.07.17	Knochenzart – Das Geheimnis um Pulled Pork & Co	25
17.06.17	Bunte Überraschung: Macarons!	18	14.07.17	In fünf Gängen um die Welt	42
17.06.17	Entdecken Sie Gin!	54	14.07.17	Kochen für Kerle	19
17.06.17	Feinstes Seafood – Der Kochkurs	14	15.07.17	Barbecue über den Dächern Frankfurts	28
17.06.17	Keims neue Kräuter	25	15.07.17	Das Perfekte Schnitzel	20
17.06.17	Keims neue Kräuter	25	15.07.17	So geht Wein	54
17.06.17	Perfekte Torten	23	15.07.17	Tapas Deluxe!	38
17.06.17	Tapas und Paellas	38	15.07.17	Topf sucht Deckel	56
18.06.17	American Goodies	42	15.07.17	Oriental Seafood	36
18.06.17	Rohstoff im Roomers	26	19.07.17	Ganz schön schnittig	50
19.06.17	Feinstes Seafood – Das Tasting im FrischeParadies	53	21.07.17	Plaisirs d'Alsace	37
19.06.17	Fleisch – Basics	47	21.07.17	Scharfe Fakten: Raffinierte Senfküche	24
19.06.17	Pizza & Pasta italiana!	36	22.07.17	Die Geheimnisse der Baristas	55
19.06.17	Schalen- und Krustentiere	49	22.07.17	Eiskalte Ambitionen	24
20.06.17	Burger Deluxe!	15	23.07.17	Rohstoff im Roomers	26
20.06.17	Cook, Lunch & Run	20	27.07.17	Adoro il Gusto – Balsamico gekonnt kombinieren!	38
22.06.17	Grüne Soße total	24	28.07.17	Fleisch – Basics	47
23.06.17	Das gläserne Buffet – international	42	AUGUST		
23.06.17	Die magische Mischung: Curry!	52	06.08.17	Die japanische Küche – vegan!	41
23.06.17	Messer scharf!	50	11.08.17	Burger Deluxe!	15
24.06.17	Das große Backen	18	11.08.17	Fisch – Basics	47
24.06.17	Bier und Brauerhäppchen	52	11.08.17	Mediterrane Genussküche	37
24.06.17	Der Profi-Barista	55	12.08.17	BBQ – Fine food on fire	28
24.06.17	Ein echtes Odenwälder Wochenende	60	12.08.17	Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	54
24.06.17	Eiskalte Ambitionen	24	13.08.17	Oriental Deluxe	37
24.06.17	Genuss im Piemont	12	14.08.17	Pasta & Saucen – Basics	46
25.06.17	Das gläserne Buffet – mediterran	38	19.08.17	Barbecue über den Dächern Frankfurts	28
26.06.17	La Cuisine française	36			
27.06.17	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	14			
27.06.17	Klein und fein – Fingerfood	50			

Auf dem Teller einmal um die Welt!

Was macht die typisch französische Küche eigentlich aus und wie isst man im Orient? Wie kann man Sushi auch zu Hause machen und wie gelingt auch hier die perfekte Pizza? All das verraten Ihnen die Köche während ihrer kulinarischen Weltreise am Herd ihres eigenen Restaurants oder in der Genussakademie.



NEU

ORIENTAL SEAFOOD

Frank Hartung

Nach seinem ausgesprochen erfolgreichen und in Windeseile ausgebuchten Kochkurs „Jumeirah Oriental Grill“ ist Küchenchef Frank Hartung so richtig auf den Geschmack gekommen, zusammen mit den Fans der orientalischen Küche am Herd zu stehen. Auch bei seinem neuen Kurs ist der Name Programm, denn in seinem Kochevent dreht sich alles um schmackhafte Meeresbewohner. Hierzu hat sich Hartung ein außergewöhnliches Menü ausgedacht, das Sie mit auf eine Reise in den Orient nimmt. Nach einem prickelnden Empfang schreiten die Teilnehmer direkt ans Werk: Los geht es in der Vorspeise mit Ceviche von der Wildgarnele, die Hartung mit Minimais, Sumak und Limette kombiniert. Im Zwischengang bereiten Sie gemeinsam ein Linsenragout zu, das mit Jakobsmuscheln, gegrilltem Frühlingslauch und Kartoffeln abgerundet und mit Limette verfeinert wird. Im Hauptgang gibt es dann eine Dorade vom Grill des Hauses mit Granatapfel, Gemüsemais und Safranreis. Den faszinierenden süßen Abschluss hinter dieses märchenhafte Menü setzt Engelshaar mit Zuckersirup, Rosenwassereis, Mozzarella und Pistazie. Da geht anschließend auch in Ihrer Küche die Sonne auf!



MENÜ:

Ceviche von der Wildfanggarnele / Minimais / Sumac / Limette
Linsen mit Jakobsmuscheln: Rotes Linsenragout / Gegrillter Frühlingslauch / Kartoffel / Limette
Vom Grill des Hauses: Dorade mit Granatapfel & Minze / Gemüsemais / Safranreis
Kataifi: Engelshaar mit Zuckersirup / Rosenwassereis / Mozzarella / Pistazie

TERMINE:

So, 14.05.17, 17.00-21.00 Uhr
So, 16.07.17, 17.00-21.00 Uhr
Jumeirah Frankfurt, Thurn-und-Taxis-Platz 2
60313 Frankfurt

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

NEU

PIZZA & PASTA ITALIANA!

Antonio Marcellino

Es ist scheinbar unmöglich, dass sie zu Hause genauso gut gelingt wie dem Italiener an der Ecke: die Pizze! Ob Hawaii, Diavolo oder Quattro Formaggi, der Fantasie sind in Sachen Belag keine Grenzen gesetzt, doch welche Tricks und Kniffe man kennen muss, damit der Rand knusprig und der Teig hauchdünn wird und wie man auch im heimischen Ofen vermeiden kann, dass der Mozzarella den Teig durchweicht, verrät Ihnen ab sofort Antonio Marcellino. Um den Gästen der Genussakademie zu zeigen, wie die perfekte Pizza auch zu Hause gelingt, öffnet



Antonio ab sofort die Türen zu seiner Pizzeria Mille Lire und backt einen Abend lang mit seinen Teilnehmern Pizza in verschiedenen Variationen. Doch das ist ihm noch nicht genug, denn Italien ist ja bekanntlich auch die Heimat der Pasta.

Also schlägt Antonio gleich zwei Fliegen mit einer Klappe und zeigt zusätzlich, wie man verschiedene Saucen ganz einfach herstellen kann, so dass das Pesto aus dem Supermarkt bald der Vergangenheit angehört! Kommen Sie mit auf diese kulinarische Reise nach Italien – die Heimat von Pizza, Pasta und Panna cotta!

MENÜ:

Echte, italienische Pizza in verschiedenen Variationen
Sauerteigpizza
Verschiedene Pastasaucen (Arrabiata, Pesto, Aglio e Olio)
Panna cotta



TERMINE:

Mo, 03.04.17, 17.00-21.00 Uhr
Mo, 15.05.17, 17.00-21.00 Uhr
Pizzeria Mille Lire,
Sonnemannstraße 71, 60314 Frankfurt

69 € inkl. Getränke

NEU

LA CUISINE FRANÇAISE

Marcel Schaack

Wer einmal in Frankreich war, der wird sie partout nicht mehr los: die Sehnsucht nach der französischen Küche! Egal ob Provence, Bretagne oder Côte d'Azur, Klassiker wie Quiche Lorraine, Steak frites oder Croque Monsieur stehen hier auf allen Bistro-Karten. Der Küchenchef des Restaurants Chez Mamie im Frankfurter Nordend hat es geschafft, die französische Küche so authentisch widerzuspiegeln, dass er sich sofort in die Herzen seiner Gäste gekocht hat. Nun möchte Marcel Schaack seine ganz persönlichen Küchengeheimnisse verraten und mit seinen Teilnehmern in der Genussakademie ein Menü in vier typisch französischen Gängen kochen. Nach einem Aperitif geht es direkt ans Werk: Marcel läutet den Abend mit mariniertem Roter Bete an gratiniertem Ziegenkäse ein, anschließend gibt es ein Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Wildkräutersalat mit Walnussöl und gerösteten Pinienkernen. Französisches Highlight im Hauptgang ist schließlich ein Filet Mignon vom Schwein im Jambon-Cru-Mantel mit Estragonsauce auf glasierten Karotten und Riz Pilaf. Abgerundet wird der Abend schlussendlich mit Fondant au Chocolat avec Sauce Vanille!



MENÜ:

Marinierte Rote Bete an gratiniertem Ziegenkäse
Carpaccio von geräucherter Entenbrust an Wildkräutersalat mit Walnussöl und gerösteten Pinienkernen
Filet Mignon im Jambon-Cru-Mantel mit Estragonsauce auf glasierten Karotten und Riz Pilaf
Fondant au Chocolat avec Sauce Vanille

TERMINE:

Mi, 26.04.17, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 26.06.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

Fotos: Shutterstock/Volodymyr Krasuk, Jumeirah Hotel/Frank Hartung, privat, Antonio Marcellino, Frédéric Golendorf

NEU

ORIENTAL DELUXE

 **Nils Grün**

Nicht nur Küchenchef des Jumeirah Hotels Frank Hartung, sondern auch sein Assistant Head Chef Nils Grün hat sich von der Welle der in Windeseile ausgebuchten Kochkurse mitreißen lassen und bietet ab sofort seinen eigenen Kochkurs im Max on One an.



Um an das vorherige Thema „Jumeirah Oriental Grill“ anzuknüpfen und die orientalische Küche authentisch und kreativ widerzugeben, hat er ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das nicht nur die Fans der orientalischen Küche begeistern wird. Nach dem Aperitif im Jumeirah Hotel schreiten die Teilnehmer direkt ans Werk. Los geht es in der Vorspeise mit einer Interpretation vom Stroganoff, Nils Grün kombiniert das Tatar vom Rinderfilet mit Essiggurkenperlen, Sauerrahm-Espuma und Rote Bete. Als Zwischengang kochen die Teilnehmer unter seiner fachmännischen Anleitung Kichererbsen mit Raz el Hanout und Jakobsmuscheln, und als besonderes Highlight dieses märchenhaften Abends bereiten Grüns Gäste ein sous vide gegartes Livar-Schwein zu, begleitet von Blumenkohl und Trüffel. Den süßen Schlusspunkt hinter drei orientalische Gänge setzt eine Interpretation vom Pavlova Cake - eine Surprise von der Baiserhaube mit Beeren, Vanillecreme und Champagner. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch den zauberhaften Orient!

MENÜ:

Interpretation vom Stroganoff: Tatar vom Rinderfilet / Essiggurkenperlen / Sauerrahm-espuma / Rote Bete

Kichererbse & Raz el Hanout: Gelbe Paprika-Shot / Kichererbse / Affila / Jakobsmuschel

Livar Schwein: Sous vide gegartes Livar-Schwein / Praline vom Livar Schwein / Blumenkohl / Trüffel

Interpretation vom Pavlova Cake: Surprise von der Baiserhaube / Beeren / Vanillecreme / Champagner

TERMINE:

So, 11.06.17, 17.00-21.00 Uhr

So, 13.08.17, 17.00-21.00 Uhr

Jumeirah Frankfurt,
Thurn-und-Taxis-Platz 2, 60313 Frankfurt

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



Europa/Mediterran

MEDITERRANE GENUSSKÜCHE

 **Steffen Ott**

Neben Pasta und Paella hat die mediterrane Küche auch viele aromatische Gerichte, die von den Urlaubern immer in den höchsten Tönen gelobt werden, aber zu Hause nicht nachgekocht werden können. Mit Steffen Ott wird dies nun kinderleicht, denn er weiß, welche Zutaten und Gewürze in den Topf gehören, um ein Lächeln in die Gesichter seiner Teilnehmer zu zaubern. Los geht die Reise in Südfrankreich mit einer Tarte à la niçoise mit Bohnen, Kartoffeln und Ei, dann geht es über einen spanischen Salat von weißen Bohnen, Croûtons und Chorizo in die spanische Südregion nach Andalusien, wo ein Kalb mit Tomaten und Kichererbsen auf den Tisch kommt. Krönender Abschluss sind schließlich Schokoladen-Crostini!



MENÜ:

Tarte à la niçoise mit Bohnen, Kartoffeln und Ei
Salat von weißen Bohnen, Croûtons und Chorizo

Kalb auf andalusische Art mit Tomaten und Kichererbsen

Schokoladen-Crostini mit Olivenöl und Fleur de Sel

TERMINE:

Do, 27.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Do, 29.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

PLAISIR D'ALSACE

 **Thomas Fischer**

Hört man den Namen Elsass, so denkt man auf Anhieb an Flammkuchen und Edelzwicker, doch die Küche unserer französischen Nachbarn hat noch weitaus mehr zu bieten! Sein umfangreiches Wissen gibt Thomas Fischer nun gerne an frankophile Frankfurter Hobbyköche weiter, die Lust auf ein echtes Elsässer Menü haben. Genießen Sie mit ihm einen herrlichen kulinarischen Kurztrip ins Elsass!



MENÜ:

Filet von der Bachforelle auf Rahmsauerkraut mit Eisenkraut und confierten Tomaten

Brust und Keule von der Wachtel mit Steinpilzen und Trüffelsauce

Geschmorter Rinderbug in Spätburgunder mit glacierten Rübchen und Bandnudeln

Frühlingsfrüchte in Rahmkaramell mit Honigcremeparfait

TERMINE:

Sa, 06.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 21.07.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

WIEDER DA

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**

Die französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen – David Fischer hat für seine Teilnehmer einige an Land gezogen! Zu Beginn gibt es Calamaretti nach provenzalischer Art, gefolgt von herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt braten Sie einen Loup de Mer und verköstigen ihn mit harmonisierenden Beilagen. Zum krönenden Abschluss kehren Sie in die Hinterlandschaft der Côte d'Azur zurück und genießen eine Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs!



MENÜ:

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

Bouillabaisse

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

Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis

TERMINE:

Di, 18.04.17, 18.30-21.30 Uhr

Di, 23.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE BELIEBTESTEN KLASSIKER FRANKREICHS

 **David Fischer**

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu der bekanntesten und einflussreichsten Europas, doch es sind nicht immer die teuersten und aufwendigsten Gerichte, die den mittlerweile zum immateriellen Welterbe der UNESCO erklärten kulinarischen Schatz unserer Nachbarn so bekannt gemacht haben. David Fischer, früher selbst bei der Küchenbrigade des französischen Präsidenten im Élysée-Palast tätig, hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das französischer nicht sein könnte. Begleiten Sie den sympathischen Spitzenkoch einen Abend lang und lernen Sie scheinbar spielerisch, mit welchen Tricks und Kniffen Sie diese durchaus kompliziert wirkenden Gerichte zu Hause ganz einfach nachkochen können. Nach diesem Festmahl werden auch Ihre Gäste rufen: „Vive la France“!

MENÜ:

Frisée aux Lardons (Friséesalat mit pochiertem Ei und Speck)

Gratinée les Halles (Überbackene Zwiebel-suppe)

Entrecôte la Villette (Entrecôte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites)

Mousse au Chocolat

TERMINE:

Fr, 21.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 05.07.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



Europa/Mediterran

DAS GLÄSERNE BUFFET - MEDITERRAN

Das Team der Genussakademie

Die Gläserchen reisen jetzt einmal ums Mittelmeer und bringen die ganze mediterrane Vielfalt ins handliche Partyformat: Auch wenn der nächste Urlaub also vielleicht noch in weiter Ferne liegt, bringen Sie mit diesem Kurs einfach mitten im Winter Ferienstimmung in die eigenen vier Wände! Damit dem Erfolg auch nichts im Wege steht, werden Sie beim Kochen tatkräftig vom Team der Genussakademie unterstützt. Natürlich gibt es wie immer 20 Gläserchen pro Person zum Mitnehmen - damit die Party zu Hause direkt weitergeht!

MENÜ:

- Italienischer Brotsalat
- Gazpacho andaluz
- Tortilla mit Pimientos
- Garnelen auf Safranrisotto
- Filetes de ternera
- Saltimbocca auf Erbsenpüree
- Tiramisu
- Amarettomousse
- Mandelküchlein

TERMINE:

- Sa, 22.04.17, 11.00-15.00 Uhr
- Sa, 25.06.17, 11.00-15.00 Uhr
- Die Genussakademie

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

ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER

Steffen Ott

Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison - nicht zufällig heißt es ja: Mehlspeisen machen glücklich. Steffen Ott lädt zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu, die Sie alle kennen, die meisten jedoch selten selbst zubereiten - dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie ganz sicher besonders gut ankommen werden.

Ein herrrrrrlicher Ausflug in das süße Österreich!!

MENÜ:

- Zwetschgenknödel
- Marillenbuchteln mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn
- Apfelstrudel mit Schlagobers

TERMINE:

- Sa, 10.06.17, 11.00-15.00 Uhr
- So, 22.10.17, 11.00-15.00 Uhr
- Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



ITALIEN ALLA MAMMA

Giovanni Taurone

Italien - Heimat von Pasta und Pizza, Parmaschinken und Pecorino. Das stiefelförmige Land in Südeuropa gilt noch immer als einer der wichtigsten Vorreiter für aktuelle Küchentrends, und natürlich zählt die italienische Küche nach wie vor zu den beliebtesten weltweit. Doch was ist eigentlich typisch italienisch, und welches sind die etwas „besseren“ Klassiker unter den Gerichten? Genau das erklärt der waschechte Italiener Giovanni Taurone, Inhaber des italienischen Feinkostladens me.ta im Frankfurter Ostend, den Teilnehmern seines brandneuen Kochkurses. Lassen Sie sich überraschen, wie herrlich einfach Sie anschließend ein köstliches Stück elegantes Italien auch in Ihre Küche bringen werden!



MENÜ:

- Bruschetta-Variation
- Hausgemachte Nudeln mit Rindfleischragout
- Italienisches Ragout mit Fenchel-Orangensalat
- Limoncello-Erdbeer-Tiramisu

TERMINE:

- Sa, 03.06.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

TAPAS UND PAELLAS

Manuel Arias

Auf der Speisekarte des Mi Casa Tu Casa findet man typische Tapas und spanische Gerichte von Tortilla Española oder Paella bis Sepia a la plancha und typische Speisen aus seiner Heimat Valencia. Bei seinen Kochkursen, die Manual Arias nun mit der Genussakademie in seinem Restaurant anbietet, geht es um Exkursionen in die authentische spanische Küche.



MENÜ:

- Mahonesa de alioli
- Gambas al ajillo - Garnelen in Knoblauch & Öl geschmort
- Tortilla española - Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett
- Paella Valenciana - Die „Original-Paella“ mit Hähnchen- & Kaninchenfleisch, Arroz negro - Schwarzer Reis
- Crema catalana

TERMINE:

- Sa, 22.04.17, 11.00-15.00 Uhr
- Sa, 06.05.17, 11.00-15.00 Uhr
- Mi casa tu casa, Günthersburgallee 25, 60316 Frankfurt

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



ADORO IL GUSTO - BALSAMICO GEKONNT KOMBINIEREN

Ivan Cimini

Der Italiener Ivan Cimini hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und stellt Balsamico in eigener Produktion her - keinen handelsüblichen, sondern außergewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Brombeere, Kardamom oder Mango-Ingwer! Nun bringt der Koch sein köstliches Wissen in die Genussakademie und bereitet mit seinen Kursteilnehmern ein italienisches Menü in vier Gängen zu. Lassen Sie sich einen Abend lang überraschen, wie vielseitig und geschmackvoll Balsamico sein kann - anschließend wollen Sie endgültig nicht mehr darauf verzichten!



MENÜ:

- Ein kurzes Balsamico-Tasting
- Lachstatar mit Mango-Ingwer-Balsamico-Schaum
- Ravioli al Limon - Teigtaschen mit Ricotta-Zitronen-Balsamico-Füllung
- Schweinelende an Pflaumen-Balsamico und fein gehacktem Rosmarin im Speckmantel
- Handgeschlagenes Vanille-Ingwer-Balsamico-Sorbet

TERMINE:

- Do, 27.07.17, 18.30-22.30 Uhr
- Di, 26.09.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

TAPAS DELUXE

Luis Ponte

Um in der kalten Jahreszeit eine frische mediterrane Brise auf die Teller zu zaubern, hat sich Luis Ponte, Küchenchef des Restaurant Ponte in Bockenheim, ein Sieben-Gänge-Menü aus qualitativ hochwertigsten Produkten ausgedacht - in Form köstlicher Tapas! Ein faszinierender und durchaus luxuriöser Abend voller Überraschungen!



MENÜ:

- Paprika-Schaumsüppchen mit gebratener Atlantik-Jakobsmuschel, Calamaretti gefüllt mit Ragout von der Wildfanggarnele und sautiertem Blattspinat, Portugiesischer Linsensalat mit Koriander und Tropea-Zwiebel, rosa gebratener Kalbsrücken mit Schwertfisch-Espuma und frittierten Kapern, Galizische Miesmuscheln im Chorizo-Portweinsud mit Koriander, mit Mancho und Paprika gratiniertes Ibericofilet mit Petersilien-Paprikakern-Pesto, Crème brûlée

TERMINE:

- Sa, 15.07.17, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 02.09.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Besuchen Sie uns auf der Fachmesse:
19.03. – 21.03.2017 Messgelände Düsseldorf

Halle 14 F 96



Internationale Fachmesse
Weine und Spirituosen

Zu meinem 2013er „Terra Montosa“,
Steillagenriesling,
empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau
Winzerin



Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

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

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der 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



Asien

DIE ECHE CHINESISCHE KÜCHE

Köcheteam der Four Seasons Chamber

Was verbirgt sich eigentlich hinter der chinesischen Küche? Das verraten ab sofort die Köche des Four Seasons Chamber im New Century Hotel! Yongfeng Jia, Bo Liu & Haiyuan Ma begrüßen Sie in ihrer Wirkungsstätte und kochen mit Ihnen einige absolut authentische Gänge: Los geht es mit einer Fischsuppe mit Hummer und Wasabi-Shrimps, es folgen gebratene Jakobsmuscheln mit XO-Sauce, mariniertes Rinderfilet mit Tofu und Gongbao-Hähnchen. Den süßen Abschluss machen Reisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam. Ein kulinarischer Ausflug nach China!



MENÜ:

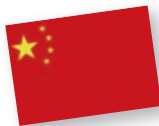
- Fischsuppe mit Hummer und Wasabi-Shrimps
- Gebratene Jakobsmuschel mit XO-Sauce
- Mariniertes Rinderfilet serviert mit Tofu
- Gonghbao Hähnchen
- Dim Sum
- Reisbällchen gefüllt mit schwarzem Sesam

TERMINE:

- So, 23.04.17, 11.00-15.00 Uhr
- So, 28.05.17, 11.00-15.00 Uhr
- Four Seasons Chamber, Kaiserleistraße 45, 63067 Offenbach

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

NEUES MENÜ!



SIMPLY SUSHI

Kazuhiro Yasunaga

Sie wollen die perfekte Zubereitung von Sushi erlernen und dabei Informationen zu Japan bekommen? Dann sind Sie in diesem Kurs richtig: Hier bereiten Sie gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Sushi-Variationen zu und erlernen dabei die Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt.



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 wird neben dem zubereiteten Sushi eine japanische Miso-Suppe gereicht.

TERMINE:

- Fr, 28.04.17, 18.00-21.00 Uhr
- Fr, 30.06.17, 18.00-21.00 Uhr
- SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt

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



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 Bong Cau

TERMINE:

- Sa, 07.10.17, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 25.11.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

SUSHI DELUXE

Linn Htung Aung

Das Konzept des Sushi-Shop ist in Frankfurt wie eine Bombe eingeschlagen - jetzt können Sie diese kreative Verbindung von japanischer Tradition und internationaler Küche auch für die eigenen vier Wände erlernen! Linn Htung Aung, Sushi-Meister aus Myanmar, bringt seine Sushi-Perfektion in die Genussakademie und erklärt den Kursteilnehmern dabei nicht nur die Grundlagen des Sushi, sondern macht neben „einfachen“ Tulips auch kleine Meisterwerke in völlig neuen Geschmacksrichtungen. Da finden sich neben Lachs, Gurke und Thunfisch auch Foie Gras, Spargel und Kartoffelchips in oder auf den kleinen Köstlichkeiten. Lassen Sie sich überraschen, wie vielseitig Sushi sein kann und wie inspiriert Sie in Zukunft Ihre eigenen kleinen Meisterwerke erschaffen können. Hier haben gerade mal zwölf Teilnehmer Platz!



MENÜ:

- Tulip Gurke-Käse / Tulip Lachs-Teriyaki
- Tazuna Maki (Granatapfel, Lachs, Schnittlauch, Goma Punzu-Sauce, Sansho-Pfeffer, Furikake)
- California Mango Tempura (Tempura-Garnelen, Gurke, scharfe Sauce, Mango, Masago)
- California French Touch (Französische Foie Gras und kleine Feigenstückchen, Krokant)
- Spring-Thunfisch - scharf
- Rock & Roll Signature Roll (flambierter Lachs, Kartoffelchips, Chili)
- Teriyaki-Sauce, Thunfish, Spargel, Avocado, Masago)
- Tataki Lachs (Chili, Zwiebel, Ponzu-Sauce, Schnittlauch)

TERMINE:

- Fr, 07.04.17, 18.30-22.30 Uhr
- Fr, 09.06.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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



DIE JAPANISCHE KÜCHE - VEGAN!

Atsuko Iimori

Denkt man an japanisches Essen, so hat man zunächst Sushi als jahrelanges Trendthema vor dem kulinarischen Auge. Doch nicht nur die kunstvollen Rollen zeichnen die japanische Küche aus: Es gibt jede Menge japanischer Köstlichkeiten, deren authentische Zubereitung auch hierzulande problemlos möglich ist.

Das Restaurant Iimori der gebürtigen Japanerin Atsuko Iimori gehört in Frankfurt schon zu den Klassikern – nun öffnet sie die Türen ihres kleinen Reiches und lädt die Gäste der Genussakademie an ihren Herd ein. Die klassische japanische Küche verzichtet gänzlich auf tierische Produkte, und um diesen wichtigen Aspekt ihrer Heimat zu betonen, kocht Atsuko Iimori mit ihren Teilnehmern vier vegane japanische Gerichte: Der Abend wird mit einer traditionellen Miso-Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetangbrühe eingeläutet, anschließend gibt es kreative vegane Varianten von Maki Sushi. Im Hauptgang bereiten die Teilnehmer unter Atsuko Iimoris fachmännischer Anleitung verschiedene knusprig frittierte Tempura zu, und abgerundet wird die kulinarische Reise nach Ostasien mit Sesambällchen mit Azukibohnen.



MENÜ:

Miso-Suppe – traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetangbrühe

Vegane Maki Sushi – kreative Maki Sushi mit vielfältigen veganen Zutaten, Zubereitung von Sushireis

Knusprig frittierte Tempura

Sesambällchen mit Azukibohnen

TERMINE:

Di, 02.05.17, 18.00-21.00 Uhr

Die Genussakademie

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

Orient

DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE

Oliver Schneider

Die Küche des Libanon vereint auf unvergleichliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des vorderen Orients mit denen Europas. Genussakademie-Teamkoch Oliver Schneider ist ebenfalls das gelungene Resultat der perfekten Verbindung beider Welten und hat nun tief in seine Schublade geschaut, um dort uralte Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter vorzufinden. Mit denen ist der sympathische Koch nämlich aufgewachsen; und wenn Sie sich mit ihm in diesem Kurs gemeinsam von Taboulé über mit Reis und Vermicelli gefülltes gekochtes Huhn, Lamm Kibbeh und Hummus bis zu Joghurtkuchen mit Zitronensirup durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche kochen, profitieren Sie von Schneiders authentischen kulinarischen Wurzeln und reisen mit ihm an Herd und Gaumen in seine zweite Heimat – ein ganz besonderer Abend voller Überraschungen und Aromen!



MENÜ:

Taboulé

Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli

Lamm Kibbeh rockne

Baba Ganoush, Humus

Joghurtkuchen mit Zitronensirup

TERMINE:

Di, 16.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Do, 06.07.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



ENGELS-GEFLÜSTER



Seine Passion für Fisch entdeckte **Gregor Engels** bereits während seiner Koch-Ausbildung in der Frankfurter Hotellerie und auf zahlreichen weiteren Stationen in der Schweiz und in Südfrankreich. Seit 13 Jahren leitet er nun erfolgreich das Traditionshaus „Fisch Franke“ am Frankfurter Dom.

Lust auf Skrei?

Einmal im Jahr ereignet sich vor den Lofoten ein faszinierendes Naturschauspiel, da riesige Schwärme des Skreis aus der eisigen Barentssee von weit über dem Nordkap kommen. Tatsächlich bewältigt dieser Kabeljau der besonderen Art einen gewaltigen Weg von über 1000 Kilometern. Erst im Alter von fünf bis sieben Jahren machen sich die stattlichen Exemplare auf die Reise. Bis dahin entwickeln sie im eisigen Wasser ein fettarmes und muskelreiches Fleisch. Auf bis zu anderthalb Metern Länge und rund 55 Kilogramm kann ein Tier heranwachsen, bei uns sind jedoch meist Burschen von rund drei Kilo zu haben. Bei den Lofoten angekommen, wo der Golfstrom die Wassertemperatur bei vier bis sechs Grad hält, zieht der Skrei seinen Nachwuchs auf.

Die Fangsaison des Winterkabeljaus beginnt im Januar und endet im April, wenn er zur Barentssee zurückkehrt. Auf den Lofoten genießt der Skrei ganz besondere Wertschätzung. Um ihn zu fangen, gehen die Fischer hohe Risiken ein: Tosende Stürme, Kälte und reißende Strömungen machen den Skreifang zu einem gefährlichen und schwierigen Unterfangen. Dabei wird hauptsächlich mit Lang- und Handangelleinen gefischt. 100 bis 300 Meter lang sind die Angelschnüre der Fischer, die den Skrei einzeln fangen und mit ihren Händen an Bord ziehen, so dass es keinen Beifang gibt. Die Erlaubnis, Skrei auf diese nachhaltige Weise zu fangen, haben auch nur wenige Fischer. Dank dieser und anderer effektiver Schutzmaßnahmen ist es den Norwegern gelungen, den Bestand dauerhaft zu bewahren.

Skrei ist im Prinzip Kabeljau in Höchstform. Sein Fleisch ist ganz weiß, besonders fest und aromatisch und schmeckt sowohl gebraten als auch im Wurzelzud pochiert vorzüglich. Skreifilet ist noch magerer als das des normalen Kabeljaus, weil er bei seiner Wanderung nur wenig Nahrung aufnimmt. Meist finden Sie im Handel Loins, also Rückenfilets, aber auch Bäckchen, Zungen, eigentlich alles am Skrei schmeckt wunderbar, und die wenigen Gräten sind so groß, dass man sich nicht daran verschluckt oder sie gut wegschneiden kann. Kosten Sie die Saison aus!

Mit meeresfrischen Grüßen,

Ihr Gregor Engels



Afrika

ÄTHIOPIEN - LAND DER 1000 GENÜSSE

Daniel Amaha Mulugeta

Das im Frankfurter Nordend gelegene Restaurant Demera spiegelt die Küche und Bräuche des Landes so gut wider, dass sich die aus Äthiopien stammenden Köche mittlerweile in die Herzen ihrer zahlreichen Gäste und ihr Lokal auf Platz 1 der Afrika-Liste in FRANKFURT GEHT AUS! 2017 gekocht haben.



Daniel Amaha Mulugeta öffnet ab sofort die Türen seines Restaurants für Neugierige, um mit ihnen gemeinsam typisch äthiopische Gerichte zu kochen. Begonnen wird mit Kürbis-Mango-Ingwer-Suppe, auf die ein saftiger afrikanischer Linsensalat folgt. Im Hauptgang bereiten die Teilnehmer Zizil zu, also gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, dazu gibt es Couscous und Injera. Achtung: Hier bleibt das Besteck in den Schubladen, denn das Sauerteigbrot dient ganz authentisch als Hilfsmittel zum Essen. Den süßen Schlusspunkt setzt Schokomousse mit Amarula.

Als letztes Highlight rösten die Teilnehmer ihren Kaffee selbst – denn auch der hat seinen Ursprung im Königreich Kaffa im Südwesten Äthiopiens!

MENÜ:

- Kürbis-Mango-Ingwer-Suppe
- Afrikanischer Linsensalat
- Zizil: Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, dazu Couscous und Injera
- Schokomousse mit Amarula

TERMINE:

- Sa, 15.04.17, 11:00-15:00 Uhr
 - Sa, 13.05.17, 11:00-15:00 Uhr
- DEMERA,
Holzhausenstraße 77,
60322 Frankfurt

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

Amerika

AMERICAN GOODIES

Ewa Feix

Dies ist der passende Kurs, um drei köstliche Sünden in der Genussakademie backen zu lernen – diese beliebten amerikanischen Desserts beherrscht Ewa Feix nämlich im Schlaf und zeigt Ihnen beispielsweise, wie Chocolate Chip Cookies saftig bleiben, dennoch eine knusprige Oberfläche behalten und wie man sie am besten lagert (wenn man nicht alle direkt wegfuttert). Außerdem verrät sie, wie der optimale Brownie hergestellt wird.



Schließlich backen Sie mit Ewa nicht nur den besten New York Cheese Cake Ihres Lebens, sondern verzieren ihn auch angemessen, damit er optisch etwas hermacht! Ein Kurs voller hüftgoldener Lieblings-Sünden, die anschließend zu Hause ganz einfach nachgemacht werden können!

MENÜ:

- Chocolate Chip Cookie
- Brownie
- New York Cheese Cake



TERMINE:

- So, 07.05.17, 11:00-15:00 Uhr
 - So, 18.06.17, 11:00-15:00 Uhr
- Die Genussakademie

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



Südamerika

LA CEVI - DIE PERUANISCHE KÜCHE

Diego Armando Velasquez Jimenez

Das zentral in Bornheim gelegene Restaurant La Cevi hat es auf Anhieb in drei der Top-Listen des aktuellen FRANKFURT GEHT AUS! 2017 geschafft. Nach seiner Eröffnung im Frühjahr 2016 konnte der aus Peru stammende Diego Armando nicht nur neugierige Gäste von seiner Kochkunst überzeugen, sondern auch seine Landsleute - und die kritischen Restauranttester. Damit ist das La Cevi das beste peruanische Restaurant der Mainmetropole und steht sogar auf der Liste der spannendsten Neueröffnungen der Stadt. Also hat der junge Koch nun reichlich Arbeit um die Ohren, was ihn dennoch nicht daran hindert, zu unserer Freude einen brandneuen Kochkurs in der Genussakademie anzubieten. Er empfängt seine Gäste zunächst mit dem Nationalgetränk Pisco Sour und kocht anschließend mit ihnen gemeinsam ein Menü in vier Gängen, das seine Landesküche optimal widerspiegelt.



Los geht es im ersten Gang mit einer klassischen Ceviche, die es in seinem Restaurant übrigens in gleich sieben Ausführungen gibt. Im Zwischengang zeigt er dann, wie man Kartoffeln mit einer schmackhaften Chili-Käse-Sauce kombiniert und im Hauptgang lernen seine Gäste, wie man Rumpsteak-Streifen auf den Punkt brät und sie anschließend mit leckeren Beilagen genießt. Der süße Abschluss ist lilafarbener Maispudding, der den außergewöhnlichen Punkt unter ein typisch peruanisches Menü setzt.

Lassen Sie sich für genussvolle Stunden nach Südamerika entführen und lernen Sie neben der Zubereitung landestypischer Gerichte weitere spannende Fakten zu peruanischen Rezepten und Gepflogenheiten.



MENÜ:

- Pisco Sour: Peruanischer Cocktail Ceviche de pescado
- Papa a la huancayna: Kartoffeln in Chili-Käse-Sauce
- Lomo Saltado: Rumpsteak-Streifen mit Zwiebeln, Tomaten & Reis
- Masamora Morada: lila Maispudding

TERMINE:

- Di, 11.04.17, 18.30-22.30 Uhr
 - Mo, 12.06.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

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

Fotos: Shutterstock/ Fausta Lavaigna, margouillat photo, Daniel Amaha Mulugeta, Ewa Feix, privat, La Cevi/Daniel Nawenstein



READY WHEN YOU ARE

DER NEUE LEXUS IS

Die neue Lexus Sport-Limousine überzeugt mit ihrem zukunftsweisenden Vollhybrid-Antrieb, einem innovativen Sicherheitskonzept und beeindruckender Fahrdynamik.

Erfahren Sie mehr auf lexus.de



LEXUS FORUM FRANKFURT

Autohaus NIX GmbH
Hanauer Landstraße 431 • 60314 Frankfurt
Tel.: 069 30038880 • www.lexusforum-frankfurt.de

LEXUS FORUM DARMSTADT

Autohaus NIX GmbH
Gräfenhäuser Straße 79 • 64293 Darmstadt
Tel.: 06151 1301 20 • www.lexusforum-darmstadt.de

 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING

Monatlich für

179 €^{1,3}

Unser Finanzierungsangebot^{1,3} für den Lexus IS 300h Grundversion

Fahrzeugpreis ² :	38.500,00 €
Abzgl. Aktionsrabatt:	3.680,00 €
Abzgl. Wechsel-Prämie ³ :	3.000,00 €
Abzgl. Hybrid-Prämie ⁴ :	3.000,00 €
Anzahlung:	4.145,15 €
Einmalige Schlussrate:	20.405,00 €

Nettodarlehenbetrag:	24.674,85 €
Gesamtbetrag:	26.670,00 €
Vertragslaufzeit:	36 Monate
Gebundener Sollzins:	2,95 %
Effektiver Jahreszins:	2,99 %
35 monatl. Raten	à 179 €

¹Ein **unverbindliches** Angebot von Lexus Financial Services (eine Geschäftsbezeichnung der **Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln**). Nur bei teilnehmenden Lexus Vertragshändlern. Die Höhe der angebotenen Zinsen ist bonitätsunabhängig, wobei für das Zustandekommen des Kreditvertrages überhaupt entsprechende Bonität vorausgesetzt wird. Das Finanzierungsangebot entspricht dem Beispiel nach §6a Abs. 4 PAngV. ²**Unverbindliche Preisempfehlung** der Toyota Deutschland GmbH (Lexus Division, Toyota-Allee 2, 50858 Köln) per Dezember 2016, inkl. MwSt., **zzgl. Überführung**. ³Das Finanzierungsangebot und die Wechsel-Prämie gelten nur bei Inzahlungnahme Ihres mindestens 4 Monate auf Sie oder ein Mitglied Ihres Haushalts zugelassenen Gebrauchtwagens (außer Lexus) und bei gleichzeitiger Finanzierung eines Lexus IS 300h. ⁴Die Hybrid-Prämie für den Lexus IS 300h gilt bei einer Finanzierung über Lexus Financial Services (eine Geschäftsbezeichnung der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln) oder bei Barkauf. **Sämtliche Angebote gelten bei Kauf bzw. Inzahlungnahme, Antrag und Genehmigung bis zum 31.03.2017. Individuelle Preise und Finanzangebote bei den teilnehmenden Lexus Vertragshändlern.**

Gesamtsystemleistung 164 kW (223 PS). Kraftstoffverbrauch IS 300h innerorts/außerorts/kombiniert 4,7-4,3/4,8-4,4/4,6-4,2 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert 107-97 g/km. CO₂-Effizienzklasse A+. Abb. zeigt Sonderausstattung.

PHILIPPS GADGET-KELLER

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

In Mode – zum Glück: wiederverwendbare Kaffeebecher

Jedes Jahr wandern Millionen Kaffeebecher für unterwegs – neudeutsch: „Coffee-to-go cups“ – nach einmaligem Gebrauch in den Müll. Dieser umweltschädliche Konsumwahn hat bei vielen hartgesottene Kaffee-Liebhabern glücklicherweise ein Umdenken bewirkt: Seit einiger Zeit sind wiederverwendbare Kaffeebecher im Trend. Mit Preisen zwischen 12 und 20 Euro relativ erschwinglich sind Kaffeebecher aus organischen Bambus-Fasern, bei denen man im Herstellungsprozess auf niedrigen Energieverbrauch und geringe CO₂-Emissionen achtet. Die mit bunten, aktuellen Dekoren bedruckten Kaffeebecher sind BPA-frei und für den Geschirrspüler geeignet. Gleichzeitig sind sie leicht, und es ist angenehm, aus ihnen zu trinken. Hat man genug von ihnen, entsorgt man sie einfach mit dem BIO-Müll. Die Silikon-Deckel und -Manschetten der Becher sind aus gebundener Kieselerde. Die Bambusbecher sind optimal, um sie überall mit hin zunehmen, nur umkippen dürfen sie wegen des flüssigen Kaffees nicht. Außerdem können sie keine Wärme speichern. Das gilt auch für alternative Modelle aus Keramik, Porzellan oder Kunststoff. Wer auf längerfristig heißen Kaffee für unterwegs Wert legt, kommt an einem klassischen Thermobecher nicht vorbei. Ein moderner, trendiger, farbiger Isolier-Trinkbecher besteht aus einem doppelwandigen Edelstahlgefäß und hat einen Kunststoffdeckel mit einem integrierten Knopfdruckverschluss zum Öffnen und Verschließen der Trinkfunktion. Preislich liegen sie ungefähr zwischen 20 und 30 Euro. Günstigere Modelle haben in der Regel zwei Schwächen: Sie sind oft nicht auslaufsicher und ihre Isolierung ist zeitlich begrenzter. Neben diesen eher gewöhnlichen Thermobechern gibt es seit noch nicht allzu langer Zeit extrem stylische, einfach zu bedienende und 100 % auslaufsichere und tropffreie Thermobecher. Das Besondere an ihnen ist ein patentiertes System, dass den Deckel automatisch nach jedem Schluck schließt und somit für tropffreien Genuss sorgt. Auch die Vakuumisolierung überzeugt: Sie hält Kaffee oder Tee 4 Stunden heiß und kalte Getränke bis zu 12 Stunden kalt. Zum Reinigen lässt sich der Deckel abnehmen, so ist dieser Becher innen leicht zugänglich. Der Preis für die griffigen Modelle liegt im Fachhandel zwischen 30 und 40 Euro. Gut angelegtes Geld für ein innovatives Produkt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim mobilen Kaffeegenuss!
Herzlichst,

Ihr Philipp Keller

ANDERE GENUSSVOLLE REGIONEN

IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

 **Thomas Fischer**

Begeben Sie sich mit Thomas Fischer auf eine kulinarische Reise um die Welt. Fünf Kontinente, fünf Gänge – so lautet das Motto des Abends. Gestartet wird in Japan, die erste Aufgabe besteht in der Zubereitung von Sushi. Die Reise führt weiter nach Europa, wo gebratene Dorade auf dem Speiseplan steht. Nach einem afrikanischen Honig-Minzsorbet folgt mit australischem Lammrücken ein exotischer Hauptgang, bevor es zum süßen Finale in die USA geht! Freuen Sie sich also auf die spannende Weltreise!



MENÜ:

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

Europa: Gebratene Dorade mit Pimientos del Padrón und Mojo-Sauce

Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen

Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne

USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

TERMINE:

Sa, 29.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 27.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DAS GLÄSERNE BUFFET – INTERNATIONAL

 **Das Team der Genussakademie**

In diesem Kurs zaubern Sie kleine Kunstwerke, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Das Team der Genussakademie hat Klassiker aus aller Welt gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Hähnchensaté, Avocadosalat und sogar Coq au Vin eignen sich mit dem richtigen Know-how ausgezeichnet für diese Form des Buffets, während Panna cotta und New York Cheese Cake geradezu prädestiniert fürs Glas sind. Unser Team steht immer mit Rat und Tat zur Seite und sorgt mit Ihnen für viele faszinierende Gerichte in Gläschenform. Natürlich bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausrüstung mit auf den 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

TERMINE:

So, 21.05.17, 11.00-15.00 Uhr

Fr, 23.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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**

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE

IM KEMPINSKI HOTEL FRANKFURT GRAVENBRUCH

SPARGELBUFFET 🍷 WEINMARKT ZUR SCHOPPENHOFSAISON 🍷 TAPAS AUF HESSISCH 🍷 GOURMETFESTIVAL

WIR FREUEN UNS AUF SIE



Spargel All you can eat Buffet

21. April 2017 | 18:00 - 23:00 | ab EUR 59

Weinmarkt

21. Mai 2017 | 12:00 - 18:00 | EUR 12

Tapas auf hessisch

24. Juni 2017 | 18:00 - 22:30 | EUR 39

Gourmetfestival

2. Juli 2017 | 12:00 - 20:00 | EUR 150



DETAILLIERTE INFORMATIONEN ERHALTEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE UND AUF FACEBOOK

Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch
Graf zu Ysenburg und Büdingen Platz 1 | 63263 Neu-Isenburg
069 389 88 600 | festtagsbuero.frankfurt@kempinski.com
kempinski.com/gravenbruch



Kempinski Hotel
Frankfurt

GRAVENBRUCH

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 in nur fünf Wochen – Kochen von 0 auf 100: Innerhalb von wenigen Wochen 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

 **Konstantinos Karamoschidis**

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kürzer, als Sie denken, das Ergebnis schmeckt aber nahezu unverschämt 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

TERMINE:

So, 30.04.17, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 12.06.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!

Konstantinos Kamoschidis

Schon so mancher Anfänger hat sich beim 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 eigentlich nicht viel falsch machen – denkste! Doch der Schritt von Fertignudeln zur ersten selbst gemachten Pasta mit eigens hergestellter Carbonara ist viel leichter als erwartet und schmeckt um Welten besser – vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen! In fünf verschiedenen Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten und genussvollen Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vernünftige Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Küchenchef für die Grundkurse Konstantinos (Kosta) Kamoschidis bekommen, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können. Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was Sie zum jeweiligen Thema an Grundausstattung benötigen, bevor dann in der Showküche anschaulich und ganz praktisch präsentiert wird, wie man die Gerichte zubereitet. Warenkunde ist wichtiger Bestandteil der einzelnen Kurse – Sie bekommen interessante Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Im Anschluss werden die Ergebnisse quer durch die Gruppen verkostet! Fünf Wochen lang stellt sich

Kosta mit Ihnen einmal wöchentlich an den Herd und zaubert tolle Gerichte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. In den einzelnen Bausteinen dreht sich alles um die Themen Pasta, Fisch, Fleisch und Geflügel, bevor Sie schließlich Ihr erstes eigenes Menü zubereiten!

Baustein 1: Pasta & Saucen – Basics

Bei diesem Kurs stellen Sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden ein perfektes Rezept für Spaghetti alla carbonara ebenso wie ein Grundrezept für Pesto lernen. Gezeigt wird auch, wie man Nudeln richtig kocht, mit der Sauce vermischt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

Baustein 2: Fisch – Basics

Schwerpunkt dieses Kurses sind die unterschiedlichen Garmethoden für Fisch. Wir verwenden Filets, die sowohl frisch als auch tiefgefroren gekauft werden können, so dass die Rezepte zu Hause einfach und schnell nachvollziehbar sind. Lernen Sie die Grundbegriffe der leckeren und leichten Fischküche: woran man gute Produkte erkennt, welche Gewürze und Beilagen passen oder wie man minutenschnell einfach eine Sauce zaubert.

Baustein 3: Fleisch – Basics

Neben dem Thema Warenkunde – welches Stück passt zu welchem Zweck – lernen Sie hier die unterschiedlichen Garmethoden kennen: klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und pochieren. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch zubereiten können.

Baustein 4: Geflügel – Basics

In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich auch, wie man sie in zauberhafte Geflügelgerichte verwandelt!

Baustein 5: Mein erstes Menü

Dieser letzte Kursbaustein, der im Gegensatz zu den anderen nur im Rahmen der Reihe als Highlight angeboten wird, fasst das zuvor Gelernte nochmals in einem perfekten Menü zusammen. Jetzt kommt es nicht nur auf die richtige Zubereitung an, sondern auch darauf, sich richtig vorzubereiten, ohne beim Kochen in Stress zu geraten. Kosta erklärt dabei, welche Bestandteile des Menüs bereits am Vortag vorbereitet werden können und wie man die solchermaßen präparierten Speisen richtig lagert. Alles wird Schritt für Schritt so gekocht, als würde jeder Teilnehmer tatsächlich eine Menüfolge in den eigenen vier Wänden zubereiten. So bekommt man gleich das richtige Gefühl für kritische Momente und das perfekte Timing, damit der erste große Abend perfekt gelingt! Wichtig: Sollten Sie an einem der Termine der Reihe keine Zeit haben, so bekommen Sie einen Gutschein über einen anderen Termin!

TERMINE:

Pasta & Saucen: Mo, 04.09.17, 18.30–22.30 Uhr

Fisch: Mo, 11.09.17, 18.30–22.30 Uhr

Fleisch: Mo, 18.09.17, 18.30–22.30 Uhr

Geflügel: Mo, 25.09.17, 18.30–22.30 Uhr

Mein erstes Menü: Mo, 02.10.17, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



FISCH – BASICS

Konstantinos Kamoschidis

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 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

Konfiertes Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE:

Fr, 21.04.17, 18.30–22.30 Uhr

Fr, 26.05.17, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

FLEISCH – BASICS

Konstantinos Kamoschidis

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

TERMINE:

Sa, 22.04.17, 18.30–22.30 Uhr

Di, 23.05.17, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

GEMÜSE – BASICS

Konstantinos Kamoschidis

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 Sie 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:

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer

Gemüwesticks mit zweierlei Dips

Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und

Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

TERMINE:

So, 30.04.17, 11.00–15.00 Uhr

Sa, 08.07.17, 11.00–15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € 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 nicht nur im Winter steigt 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 NIEDERTEMPÉRATUR- UND DAMPFAREN

Das Team der Genussakademie

Das 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 Kalbstafelspitz oder Schweinebauch profitieren von den modernen Garmethoden, die problemlos in den eigenen vier Wänden umgesetzt werden können. Das Team der Genussakademie zeigt Ihnen anhand eines Menüs alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese beliebten Garmethoden. Hier lernen Sie unter professioneller Anleitung eines Teamkochs, wie Sie Jakobsmuscheln, Kalbstafelspitz und Schweinebauch optimal zubereiten können. Eine Crème Caramel mit Murray River Salt setzt anschließend einen süßen Schlusspunkt hinter das neu erlernte Menü.

MENÜ:

Konfierte Jakobsmuschel mit Radieschen-Gurkensalat

Niedertemperaturgarter Kalbstafelspitz mit Karottencreme und Zuckerschoten

4 Stunden gegarter Schweinebauch auf Bohnen-Chorizo-Cassoulet

Crème Caramel mit Murray River Salt

TERMINE:

Fr, 21.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Di, 05.09.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

STEAKS & CO.: DAS KURZBRATEN

Birtan Binici

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Vom einfachen 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 (Lammkarree, Roastbeef, Entenbrust)

MENÜ:

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreisalat

Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMIN:

Mo, 29.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 21.08.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE



Thomas Fischer

Die Zubereitung von geschmorten Kalbsbäckchen oder eines Coq au vin hat fast etwas Meditatives: Man schnippelt entspannt, pariert das Fleisch, bringt es in Form, und schließlich ist es so weit: 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:

Geschmorte Fenchelherzen mit Orange, Safran und Kartoffelstroh

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barbera, glacierte junge Möhren und getrüffeltes Kartoffelstampf

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Beeren

TERMINE:

Fr, 09.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 08.09.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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 Grundsaucen 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

TERMINE:

Sa, 06.05.17, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 13.05.17, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 27.05.17, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

79 € inkl. Getränke

69 € mit Genuss-Card



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 **Patisserie – schöne Desserts** süße Träume wahr werden. Es gibt nichts Verlockenderes als den Duft **selbst gebackenen Brotes**, und mit der richtigen Anleitung ist es einfach und schnell gemacht. **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 Schärfe-Technik 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,
Vollkornbrot mit Nüssen, Weißbrot

TERMINE:

Do, 25.04.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

SCHÖNE DESSERTS SELBST GEMACHT

Krischan Löser

DER SÜSSE ABSCHLUSS ... eines Menüs ist irgendwie auch immer ein Höhepunkt. Doch bei der Auswahl an süßen Sünden fällt es oft nicht einfach, sich genau rauszusuchen, was jeder mag. Wo fängt man da bloß an? Genussakademie-Teamkoch Krischan Löser hat ein paar Klassiker zusammengestellt, die garantiert jeder mag. Oder gibt es tatsächlich jemanden, der ein Eis ablehnen würde? Krischan lädt also ab sofort zu seinem Kurs „Schöne Dessert selbst gemacht ein“ und zeigt seinen Teilnehmern da nicht nur, wie man verschiedene Sorten Eis ganz einfach auch zu Hause herstellt, die man dann übrigens mit Beeren & Co verfeinern kann, sondern bereitet auch verschiedene Variationen der allseits beliebten Crème brûlée sowie eine Birne Helene im Glas zu. Damit die Teilnehmer aber auch eine deftige Abwechslung an diesem Vormittag bekommen, backen sie noch gemeinsam eine Hokkaido-Kürbis-Tarte mit Fetakäse, Chili und Thymian. So sind Sie gut gerüstet für Feiern und Menüs aller Art, und das richtige Anrichten der süßen Köstlichkeiten lernen Sie gleich mit!

MENÜ:

Hokkaido-Kürbistarte mit Fetakäse, Chili & Thymian
Variation von der Crème brûlée: Vanille, Kakao, Orange
Birne Helene im Glas / Vanilleeis / Birnensorbet / Zimtparfait

TERMINE:

So, 17.09.17, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 09.12.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

NEUES MENÜ!

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

Oliver Schneider

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 vier Gängen. Lassen Sie sich von der Vielzahl der Zubereitungsmethoden faszinieren!

MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat und Avocadocreme
Muschelsamt-suppe mit Curry und Lauch
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten
Mascarpone-schaum mit Erdbeeren und Cantuccini

TERMINE:

Fr, 28.04.17, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 19.06.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

DAS GROSSE ZITTERN: VIER BEEINDRUCKEND SCHWIERIGE GERICHTE – KINDERLEICHT!

Das Team der Genussakademie

Einfache Gerichte kann jeder kochen, doch wer seine Gäste wirklich nachhaltig beeindrucken möchte, kommt mit Spaghetti Bolognese oder Flammkuchen nicht weit. In diesem brandneuen Kurs lernen Sie vier Gerichte kochen, die selbst versierten Hobbyköchen einen Schauer über den Rücken jagen, weil sie eigentlich ganz üble Tücken und Fallen bei der Zubereitung bereithalten. Wenn man jedoch weiß, wie es geht, wird aus dem scheinbaren Horror ein Kinderspiel: Unser Teamkoch führt Sie sicher durch die verschiedenen Aufgaben und erläutert anschaulich, wie man beispielsweise Artischocken mit homemade Mayo füllt oder selbst Ravioli herstellt, diese mit Parmaschinken und Feigen füllt und gefühlvoll in Salbeibutter schwenkt. Im Hauptgang lernen Sie die Zubereitung eines Risottos – klingt vielleicht einfach, gehört in seiner perfekten, schlotzig-bissigen Form (und nur um diese kann es hier gehen!) aber zu den ganz großen Küchengeheimnissen Italiens, die normalerweise nur von Mund zu Ohr weitergegeben werden. Dazu gibt es Meeresfrüchte, die Sie natürlich selbst vor- und zubereiten. Den Abschluss dieses grandiosen Koch-Abenteuers macht fluffige Portwein-Zabaione mit filetierten Orangen – natürlich eine, die nicht sofort in sich zusammenfällt – und die Orangen filetieren Sie nach diesem Kurs ebenfalls ohne Wutanfall. Was Ihre späteren Gäste in den eigenen vier Wänden nicht wissen können. Die ziehen dann höchstens die Augenbrauen hoch und sagen „Respekt! Kann ich das Rezept haben? Obwohl ... das traue ich mich eigentlich nicht“. Sie sich schon – aber nur, wenn Sie diesen Kurs besucht haben!

MENÜ:

Artischocken mit scharfer Mayonnaise
Selbst gemachte Ravioli gefüllt mit Parmaschinken und Feigen in Salbeibutter
Zitronen-Risotto mit Meeresfrüchten
Portwein-Zabaione mit Orange und Beeren

TERMINE:

Mo, 22.05.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



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

Welchen Wein mit Veronika?

Bei meinen Erfahrungsberichten dreht es sich eigentlich immer um die rote Traube. Wenn aber der Lenz an die Tür klopft und der erste Spargel sprießt, scheint es eine unpassende Idee zu sein, bei einem Rendezvous mit meiner Veronika einen Wein aus roten Trauben aus dem Köcher zu ziehen. Mitnichten, es lassen sich hervorragende weiße und roséfarbene Weine aus Spätburgunder, Merlot & Co. vinifizieren.

Erst vor kurzem durfte ich den 2016er „Clarette“ Rosé von Knipser aus Laumersheim in der Pfalz probieren. Dieser Zaubertrank betört durch seine jugendliche Frische und Aromen mit einem wahren Füllhorn von Beeren. Düfte von Erdbeere bis hin zu Cassis betören die Sinne. Die Cuvée hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot wird mit Maischetankabzug im Saigné-Verfahren bei kühler Vergärung im Stahltank hergestellt. Das hört sich nach einem technisch sehr komplizierten Verfahren an – ist es aber nicht.

Der aus dem Französischen stammende Begriff bedeutet wörtlich „Aderlass“ und bezeichnet eine Methode zur Bereitung von Roséweinen. Hierbei wird während der Maischegärung von Rotweinen nach einigen Stunden oder Tagen 10 bis 20 Prozent des Mostes abgezogen. Dieser hat eine leicht rötliche Farbe und wird dann weiter zu Roséwein verarbeitet. Die Knipsers beherrschen diese Methode in Perfektion. Ein weiteres außergewöhnliches Getränk ist der Merlot Blanc de Noir von Christian Bamberger aus Bad Sobernheim von der Nahe. Hierbei wird der Saft, der bei den meisten Weinbeeren hell ist, vor der Gärung von der Haut getrennt, weil nahezu alle Farbstoffe in der Schale der Traube sitzen.

Dieser weiße Merlot ist ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. In der Nase zeigt er sich mit Zitrusnoten und feiner Beerenaromatik, am Gaumen überrascht der Wein mit einem schönen Schmelz und zarter Frucht. Weine dieser Art, auch wenn sie von roten Trauben stammen, eignen sich hervorragend, den Lenz willkommen zu heißen. Mit meiner Veronika im Arm und gutem Wein im Kelch kann der Frühling kommen!

Ihr Pit Punda

KLEIN UND FEIN – FINGERFOOD



Oliver Schneider

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:

Homemade Bruschetta / Blätterteigröllchen mit Schinken und Käse
Pastrami-Sommerrollen / Mini-Quiche / Toastmuffins mit Spiegelei und Speck
Lamm-Päckchen mit Tahina-Joghurt / Teriyaki-Spieße / Party-Zupfbrot mit Käse
Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse / Triple Chocolate Brownies / Banana Fritters

TERMINE:

Mi, 12.04.17, 18.30-22.30 Uhr

Di, 27.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



MESSER SCHARF!



Kirsteen Altgassen

Dass die Genussakademie nicht nur fürs Kochen, sondern auch für die richtigen Techniken bekannt ist, ist in Frankfurt schon lange kein Geheimnis mehr. Nun hat die beliebte Kochschule gemeinsam mit dem langjährigen Partner Zwilling eine neue Idee ausgeheckt. Denn was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer.

Kirsteen Altgassen öffnet ganz exklusiv 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 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. Am Ende wird das Ergebnis an ein paar Produkten getestet. Sie werden sehen: Tomate, Paprika & Co. zergehen butterzart auf dem Schneidebrett!

TERMINE:

Mi, 26.04.17, 18.00-19.30 Uhr

Fr, 19.05.17, 18.00-19.30 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

10 € inkl. 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 die 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! In diesem Kurs geht es um grundlegende Schnitttechniken, die jeder Hobbykoch können sollte: Julienne und Brunoise werden erklärt, der Umgang mit dem richtigen Messer und die perfekte Technik werden vorgestellt und geübt.

MENÜ: Fingerfood und Getränke

ACHTUNG: Es gibt nur Platz für 6 Personen!

TERMINE:

Mi, 03.05.17, 18.00-20.00 Uhr

Mi, 19.07.17, 18.00-20.00 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

25 € inkl. Fingerfood und Getränke

FRISCHE PARADIES

Das Beste von allem.



Auf uns vertrauen nicht nur die TOP Küchenchefs in ganz Deutschland. Profi- und Hobbyköche, die bei Lebensmitteln Wert legen auf **höchste Qualität und Frische**, finden bei uns genau das Richtige. Denn wer unsere Märkte besucht, den erwartet im FrischeParadies mit **über 12.000 Delikatessen** aus der ganzen Welt eine breit gefächerte Auswahl bester Zutaten - von Adlerfisch bis Zucchiniblüte.

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

*Aktions- und Angebotsartikel sind von Cash & Carry-Rabatten ausgenommen. Gültig nur für Privatkunden.



FRISCHEPARADIES FRANKFURT
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt Griesheim

Öffnungszeiten Markt: Mo-Mi 8 - 18 Uhr | Do+Fr 8 - 19 Uhr | Sa 9 - 17 Uhr
Öffnungszeiten Bistro: Di-Sa 11.30 - 15 Uhr

Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie möchten nicht immer aktiv am Herd stehen? Dann lassen Sie sich in diversen Seminaren und Tastings verwöhnen. Bei uns lernen Sie genussvoll alles über Wein & Bier, Fisch & Fleisch, außerdem über die Vielfalt und Exklusivität von Champagner und Kaffee!

BIER UND BRAUERHÄPPCHEN

Andreas Bächer

Neben der Leidenschaft zum Wein schlägt das Herz von Andreas Bächer auch für die vielfältige Bierauswahl seiner Heimat Franken. Dieses Kleinod, im nördlichen Bayern gelegen, besitzt weltweit die höchste Brauereidichte und verdankt seinen Erzeugern etwa 1000 verschiedene Biersorten sowie eine einzigartige Qualität!



Tauchen Sie in diese Vielfalt ein und genießen eine Auswahl an klassischen fränkischen Bierstilen bis hin zum saisonalen Craftbeer.

Als Ergänzung zur Verkostung werden kleine Häppchen gereicht, die perfekt zur Hopfenkalt-schale passen, und gerade zu Beginn haben die Teilnehmer auch die Möglichkeit, selbst bei der Herstellung mitzuwirken. Der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Genuss der Biere im Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten und viel Informativem rund um das Thema Biergenuss.

MENÜ:

Verkostet werden folgende Biere:

Hells | Zoigl | Weizen | Dunkles | Rauchbier | Bockbier | saisonales Craftbeer

Häppchen: Fränkisches Bierfleisch, Obatzda, Weißwürste u.v.m.

TERMINE:

Sa, 08.04.17, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 24.06.17, 18.00-22.00 Uhr

WeinBächer,
Nibelungenallee 29
60318 Frankfurt

59 € inkl. Getränke



DIE MAGISCHE MISCHUNG: CURRY!

Monika Klinkert

Nicht nur in Indien, auch im Rest der Welt findet das exotische Gewürz Curry immer mehr Freunde, doch Curry ist mit absoluter Sicherheit nicht gleich Curry! Gibt es einen Currybaum? Wird das Pulver aus Wurzeln von Büschen gewonnen? Pflückt man irgendwo frische Currykörner? Auf jede dieser Fragen hat Monika Klinkert die passende Antwort: In ihrer eigenen Mühle in Braunfels stellt die ambitionierte Köchin



ihre ganz individuelle Currymischung her und lädt nun neugierige Hobbyköche zu sich ein, um anschaulich zu erläutern, wie das geheimnisvolle Gold selbst hergestellt werden kann. Während des vierstündigen Workshops können die Teilnehmer unter Anleitung aus drei verschiedenen Rezepturen ihr eigenes Currygewürz herstellen und anschließend natürlich mit nach Hause nehmen. Jeder wiegt, röstet und mörsert so lange, bis die perfekte Currymischung entstanden ist. Anschließend wird daraus ein schmackhaftes Curry-Gericht gekocht und zusammen gegessen.

ABLAUF:

Curry-Workshop mit Gewürzen, Kochen und gemeinsamem Essen

TERMINE:

Fr, 23.06.17, 19.00-23.00 Uhr

senfwerk9,
Marktplatz,
35619 Braunfels

59 € inkl. Getränke

DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

Astrid Keim

Astrid Keim führt in diesem Kurs durch die Seite der Gastronomie, die den meisten Restaurantbesuchern verborgen bleibt: Wie wird im Restaurant kalkuliert, woran erkennt man, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, und was verbirgt sich hinter fantasievollen Namen auf der Speisekarte? Über 20 Jahre Arbeit in der Gastronomie haben neben einem großen Erfahrungsschatz die Einsicht hinterlassen, dass es reichlich Informationsbedarf gibt. Im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs aus der Küche ihres Mannes Eckhardt Keim betreibt sie also sozusagen aktiven Geheimnisverrat, erklärt das richtige Lesen einer Speisekarte und welche Schlüsse sich aus Beschreibungen wie „Lendchen am Spieß auf zweierlei Saucen mit einem Kartoffelpotpourri und einer Trilogie von Blattsalaten“ ziehen lassen. Ist die Karte dann entschlüsselt, 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 - hier sind die Geschmacksnerven gefragt!



Estragon

MENÜ:

Wagyu-Pastete mit Cumberlandsauce oder Krustentierterrine mit hausgebeiztem Gewürzlauch

Variation von Edelfischen mit Safran-Estragonsauce oder Geschmorte Ochsenbacke in Tempranillo

Mousse au chocolat oder Kleine französische Käseauswahl

TERMINE:

Do, 06.04.17, 18.30-22.30 Uhr

So, 21.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Estragon,
Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt

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

FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

FrischeParadies & Genussakademie

In diesem Kurs werden nur jene besten und edelsten Stücke verkostet, die ausschließlich in der gehobenen kommen. Nach diesem Abend ver-



Sternegastronomie auf den Tisch stehen Sie dann auch, warum die Gerichte dort immer so viel besser schmecken. Die Genussakademie und das FrischeParadies bringen spanisches Iberico-Schwein, zarte Lammschulter und verschiedene feine Stücke vom Rind mit: einmal probiert, für immer verführt! Dazu gibt es fein abgestimmte Beilagen und natürlich auch den ein oder anderen Tipp zur perfekten Zubereitung der

edlen Stücke. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, deren logische Ergänzung übrigens nur „Feinstes Fleisch – der Kochkurs“ heißen kann – ebenfalls Programm der Genussakademie!

MENÜ:

Iberico-Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce
Langsam gegrillte Lammschulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse
Rindfleischtasting mit hausgemachten Pommes aluquettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen
Portweibirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

TERMINE:

Mo, 28.08.17, 18.30-22.00 Uhr

FrischeParadies,
Lärchenstraße 101,
65933 Frankfurt

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



FEINSTES SEAFOOD – DAS TASTING

FrischeParadies & Genussakademie

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? Wo fängt man den besten Hummer? Jede Frage, die Ihnen zum



Thema Seafood einfällt, beantwortet das FrischeParadies kompetent, anschaulich und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting in den Räumen des FrischeParadieses! Hier kommt nur erstklassige Ware an den Start: Reisen Sie genussvoll am Gaumen durch die Weltmeere und lernen Sie dabei zahlreiche Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung!

MENÜ:

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

TERMINE:

Mo, 19.06.17. 18.30-22.00 Uhr

FrischeParadies,
Lärchenstraße 101,
65933 Frankfurt

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

macatec



AB 9.400,- €

MACATEC GMBH
DIESELSTRASSE 30-40
60314 FRANKFURT
TEL: 069 / 90 475 1800

WWW.MACATEC.COM

TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

Andreas Bächer

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



MENÜ:

- Prickelnde Begrüßung mit einem Secco Weincocktail „Sir Quincy“ – dreierlei vom Spundekäs’
- Weißwein Riesling – Ceviche vom heimischen Fisch
- Weißwein Sauvignon blanc – Avocado-Handkäs-Tatar
- Kleiner Ausflug in die Sensorik von Weiß- und Rotwein
- Rotwein Spätburgunder – gebratene Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln
- Rotweincuvée – dunkles Schoko-Kardamom-Küchlein

TERMINE:

- Sa, 08.04.17, 18.00-22.00 Uhr
 - Sa, 13.05.17, 18.00-22.00 Uhr
- WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt am Main

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

SPITZENSEKT IN HANDARBEIT

Niko Brandner

Der Weinmacher und Sekt-virtuose hat gerade seinen ersten Jahrgang veröffentlicht und schon mal ein paar wichtige Auszeichnungen abgesehen – jetzt lädt er eine kleine Schar von neugierigen Sektliebhabern in die Altstadt von Bensheim ein, um mit ihnen gemeinsam einen ganz individuellen Sekt zu kreieren. Sie haben nun Gelegenheit, den Sekt mit ganz unterschiedlichen Mengen an Dosage zu testen, die Sie zuvor hineingegeben haben. Sie bestimmen selbst, wie Ihr persönlicher Lieblingssekt schmecken soll. Anschließend kommt noch ein ganz besonderes Etikett mit Ihrem eigenen Namen drauf, und dann können Sie das Ergebnis mit nach Hause nehmen. Später können Sie bei Niko Brandner jederzeit eine beliebige Menge Sekt nachbestellen, der exakt nach Ihren persönlichen Vorgaben degorgiert, dosiert und etikettiert wird.



TERMINE:

- Sa, 08.04.17, 16.00-19.00 Uhr
- Griesel & Compagnie, Grieselstraße 34, 64625 Bensheim

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

DAS MAFIA-TASTING: WEINENTDECKUNGEN AUS SÜDITALIEN!

Martin Stachel

Woran denken Sie bei Sizilien, Kampanien, Apulien – oder sagen wir gleich: Neapel oder Palermo? Vermutlich nicht an herausragende Weine, doch genau die gibt es im italienischen Süden zu entdecken! Für diesen Abend kommt ein Mann mit hochgeschlagenem Kragen und reichlich Geheimwissen in die Genussakademie und macht Ihnen Angebote, die Sie einfach nicht ausschlagen können: Martin Stachel präsentiert und erläutert anschaulich faszinierende Weiß- und Rotweine von bester Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen. Eine spannende Entdeckungsreise am Gaumen, unverwechselbar italienisch und dabei selbstverständlich streng geheim!



DIE WEINE

Es werden zwei typische Weißweine und sechs Rebsorten typischer Rotweine aus den Regionen Apulien, Kampanien, Kalabrien, Basilikata und Sizilien verkostet.

TERMINE:

- Sa, 20.05.17, 18.30-22.30 Uhr
 - Sa, 08.07.17, 18.30-22.30 Uhr
- Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt

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

SO GEHT WEIN

Martin Stachel

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts darüber und wollen 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 der Richtige für Sie!

Martin Stachel hat ein buntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft seinen ganz persönlichen Lieblingswein zu finden. Von der grundsätzlichen Herstellung von Wein über das richtige Lesen (und Verstehen!) von Etiketten, die wichtigsten Rebsorten, das passende Glas, die ideale Trinktemperatur bis zur tatkräftigen Verkostung repräsentativer Beispiele bleibt Ihnen hier nichts erspart, was den Spaß am Wein so richtig in Schwung bringt.

MENÜ:

- Verkostet werden je 4 Weißweine: Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio und
- 4 Rotweine: Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

TERMINE:

- Sa, 27.05.17, 18.30-22.30 Uhr
 - Sa, 15.07.17, 18.30-22.30 Uhr
- Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt

79 € | 69 € mit Genuss-Card

ENTDECKEN SIE GIN!

Martin Stachel

Gin ist mit Sicherheit DAS Trendgetränk der Stunde, doch wussten Sie eigentlich, dass bei der Herstellung von Gin etwa 120 verschiedene Zutaten in Form von Aromen und Wirkstoffen zum Einsatz kommen? Das sorgt unter anderem dafür, dass der „Wacholderschnaps“, wie Gin oft etwas vereinfachend genannt wird, ein ausgesprochen komplexes Geschmackserlebnis bietet und von Hersteller zu Hersteller immer wieder neue Überraschungen für den Genießer bereithält. Martin Stachel führt Sie unterhaltsam und stilvoll durch den anregenden Gin-Dschungel und erläutert ausführlich sämtliche Details rund um Herstellung und Genuss.

DIE GINS:

- Gin Sul, Hamburg/Portugal
- Monkey 47, Deutschland
- Gin Mare, Spanien
- The London Blue No. 1, England
- The Botanist, Schottland
- Siegfried, Rheinland Gin

TERMINE:

- Sa, 29.04.17, 18.30-22.30 Uhr
 - Sa, 17.06.17, 18.30-22.30 Uhr
- Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt

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



WEIN & KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

Martin Stachel

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen, mag sich die gewünschte Harmonie nicht einstellen. Da hilft Martin Stachel, Inhaber des Frankfurter Wein Clubs und somit ausgewiesener Spezialist auf diesem Gebiet, doch gern weiter und vermählt in seinem Kurs nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert natürlich ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie hier die Dramaturgie eines perfekten Abends aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen!

MENÜ:

- Es werden die Käsesorten Appenzeller, Beaufort, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und ein regionaler Überraschungskäse verkostet – die Auswahl der Weine bleibt allerdings bis zum Kursbeginn geheim!

TERMINE:

- Sa, 22.04.17, 18.30-22.30 Uhr
 - Sa, 12.08.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

BESSER SCHMECKEN

Bastian Fiebig

Wein verkosten ist zunächst eine ganz leichte Sache: Es gibt zwei Kategorien, nämlich schmeckt / schmeckt nicht, und fertig ist der Einkauf. Doch weshalb berichten dann professionelle Verkoster und zahlreiche passionierte Weinfreunde (Sie kennen bestimmt auch einen oder mehrere) mit dem Glas in der Hand von einer unglaublichen Liste der Genüsse, vielfältigen Aromen, die man eigentlich nur erschnuppeln und erschmecken muss, um quasi direkt ins Paradies der Genüsse zu gelangen? Wie machen die das? Ganz einfach: Schmecken kann man lernen – und wie das geht, erklärt Ihnen Bastian Fiebig ganz anschaulich in diesem hochinteressanten Kurs!



Los geht es zunächst mit zahlreichen grundlegenden Aromen, die gemeinsam erschnuppert und dann beschrieben werden. Natürlich im offenen Gespräch und mit viel Spaß beim Erraten von Quitte, Honig- oder Raucharoma. Anschließend erläutert Fiebig dann die richtige Technik des Riechens und Schmeckens am Glas, gefolgt von verschiedenen praktischen Beispielen in Form junger, mittelalter und komplett gereifter Weine. Schon mal was von Primär- oder Tertiäroaromen gehört? Welche typischen Aromen bringen Riesling, Cabernet Sauvignon oder Chardonnay eigentlich mit? Welchen Einfluss hat die Temperatur? Welche Weinefehler gibt es und woran erkenne ich sie? Ein faszinierendes Seminar für alle Weinfreunde, die sich jenseits von „ist der lecker“ und „der knallt echt gut“ mit Weinen und ihren typischen Aromen beschäftigen möchten. Hier lernen Sie, wie man richtig verkostet – mit reichlich Spaß, guten Tropfen und natürlich jeder Menge interessanter Tipps und Tricks von Bastian Fiebig.

TERMINE:

Fr, 12.05.17, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 27.10.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNER-TASTING!

Bastian Fiebig

Während in Deutschland immer ein feierlicher Anlass vonnöten ist, um eine Flasche 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. Das ursprünglich aus mangelnder Hygiene bei der Abfüllung von Wein geborene Getränk ist spätestens seit der Erfolgsgeschichte der Veuve Clicquot von mehr als nur einem Hauch von Luxus umgeben. Dafür sorgt schon der immer noch hohe Preis.

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? Soviel sei schon verraten: Man kann, und wie das geht, zeigt das Team der Genussakademie anschaulich, indem es zu diesem spektakulären Champagner-tasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedensten Gerichten dokumentieren.

Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch 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, Leiter der Genussakademie und ausgewiesener Kenner der Champagne, begleitet diese außergewöhnliche Vergleichsprobe mit profundem Hintergrundwissen zum eleganten Thema und der richtigen Prise Humor – das Thema Champagner ist ausgesprochen vielfältig, so dass jeder Teilnehmer nach diesem Abend mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, eine neue, spannende kulinarische Welt für sich entdeckt zu haben!



TERMINE:

Fr, 15.09.17, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 10.11.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

139 € | 129 € mit Genuss-Card

GENIESSEN WIE DIE KÖNIGE: GÖTTLICHES BURGUND!

Bastian Fiebig

„La Bourgogne“ ist nicht nur eine der ältesten und interessantesten Kulturlandschaften Europas, sondern auch in kulinarischer Hinsicht mehr als nur eine Reise wert. Nicht ohne Grund schenkt die an hervorragenden Produkten so reiche Region einer kompletten Rebsortenfamilie ihren Namen: den sogenannten Burgundersorten, von denen Chardonnay und Pinot Noir im Mittelpunkt des burgundischen Weinbaus stehen. Dieser Kurs ist ein persönliches Angebot von Genussakademie-Direktor Bastian Fiebig. Er ist ein Kenner der Region und reist mit seinen Gästen an diesem Abend im Glas durch seine zweite Heimat von Nord nach Süd, von Chablis über die berühmten Weinhänge der Côte d'Or bis an den Fels von Solutré und ergänzt herausragende Weine mit kleinen Häppchen typischer Spezialitäten der Region. Vom Frischkäse mit Kräutern über Austern und den echten Jambon persillé bis zur Tarte aux pommes erleben Sie bei diesem faszinierenden Tasting die ganze Vielfalt des kulinarischen Burgund, verkosten außergewöhnliche Weine von leicht und frisch bis zu ganz großen Gewächsen und bekommen natürlich wertvolle Informationen und Tipps rund um diese völlig zu Unrecht als kompliziert verschriene Weinbauregion. Selbst anpacken müssen Sie hier nicht, dafür bleibt bei dem Programm auch keine Zeit – ein ganzer Abend zum entspannten Genießen mit Lerneffekt.

MENÜ:

Frischkäse mit Kräutern / Bourgogne Aligoté

Knuspriger, heißer Ziegenkäse / Bourgogne Tonnerre blanc

Austern / Chablis

Gougères / Chablis 1er Cru

Pochiertes Ei auf Knoblauchcroûton / Bourgogne Chardonnay Côte d'Or

Jambon persillé / Bourgogne Pinot Noir AOC Communal

Boeuf Bourguignon / Beaune 1er Cru

Der große Solist: ein roter Grand Cru

Tarte aux pommes / Pouilly-Fuissé

TERMINE:

Fr, 09.06.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

Giovanni Burgarella

Was macht einen ausgezeichneten Espresso aus? Oft kommt es auf kleine, aber feine Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es den erfahrenen Fachmann, der von der Herkunftsgeschichte bis hin zu unterschiedlichen Kaffeesorten alles so anschaulich vermittelt, dass dem eigenen Genuss anschließend keine Grenzen mehr gesetzt sind. Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè kommt in die Mainmetropole und garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Abend – von der Bohne bis zum fertigen Espresso! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit dem italienischen Espresso-Virtuos von illycaffè durchführt!

TERMINE:

Sa, 29.04.17, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 20.05.17, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



DER PROFI-BARISTA

Giovanni Burgarella

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer an. Mit dem brandneuen Kurs steigt er 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. Für den Laien unmöglich? Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf den Grundkenntnissen von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

TERMINE:

Sa, 24.06.17, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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



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 pfliffige 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:

- Rucolasalat mit Oliven und Parmesan
- Spaghettini alla Sabatini mit Pancetta, Peperoncini und Basilikum
- Saltimbocca alla Romana mit Blattspinat und Pinienkernen
- Mousse al caffè

TERMINE:

- Sa, 13.05.17, 17.30-21.30 Uhr
- Sa, 15.07.17, 17.30-21.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

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 Schmarkerl 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 im persönlichen Gespräch mit den Köchen zahlreiche Anregungen, wie Sie Zutaten neu kombinieren und interpretieren können – diese Küche inspiriert. Erholen Sie sich in lockerer Atmosphäre bei Gesprächen mit netten Gleichgesinnten von Ihrem anstrengenden Arbeitstag und lassen Sie nur noch die Geschmacksknospen für sich arbeiten.

MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches 3-Gänge-Menü, manchmal sind es drei 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.

TERMINE:

- Mi, 03.05.17, 18.00-21.00 Uhr
- Mi, 07.06.17, 18.00-21.00 Uhr
- Die Genussakademie

49 € inkl. Getränke



PRIVATE DINING

 **Das Team der Genussakademie**

Freunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen, ist immer eine gute Idee, doch wenn man sich mal in Ruhe austauschen will und einfach Lust auf einen rundum genussvollen Abend hat, kommt ab sofort die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen fröhlichen Genussakademie-Koch direkt in die eigene Küche, der einer hungrigen Runde von bis zu zwölf Personen ein frisches Menü in drei Gängen zubereitet.



Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein, suchen sich in Ruhe Ihr Wunschmenü aus – drei Gänge bekommen Sie bereits ab 59 € pro Person bei freier Auswahl in unseren Menüvorschlägen – und buchen Ihr Private Dining*. Und dann? Freuen Sie sich einfach auf einen tollen Abend: Unser Koch kommt pünktlich zu Ihnen und legt ordentlich los, während Sie in Ruhe mit Freunden oder Familie genießen können!

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sie wollen mehr als 12 Personen einladen und haben individuelle Vorstellungen, wie das Menü und der Abend insgesamt aussehen sollen? Das brandneue Konzept zu diesem Thema hört auf den Namen Genussakademie Private Party: Wir gestalten in enger Abstimmung mit Ihnen vom lockeren Stehempfang über ein geselliges Dinner bis zur rasanten Küchenparty einen unvergesslichen Abend in Ihren eigenen vier Wänden. Beispiel gefällig? Unsere Köche produzieren eine zuvor geplante Menüfolge in Ihrer Küche und servieren die einzelnen Gänge als Flying Buffet. So reiht sich ein kleiner Gang an den nächsten, alles ist immer knackfrisch, nichts gammelt auf einem Buffet herum, und der Abend bleibt immer offen. Selbstverständlich fallen Ihnen diverse ganz persönliche Ideen ein, wie ein solcher Abend aussehen könnte, und genau deshalb haben wir das Konzept Private Party entwickelt, mit dem wir Ihnen die Genussakademie nach Hause bringen: ein tolles Event, umgesetzt von unseren Top-Köchen in gewohnter Genussakademie-Qualität.

* ab zehn Kilometer außerhalb Frankfurts berechnen wir Ihnen Fahrtkosten: 50 Cent/km.

Das Besondere: keine komplizierten Anfragen, Angebote und Kalkulationen – bei uns wissen Sie sofort, was der Spaß kostet.

PRIVATE **Die Genuss AKADEMIE** FRANKFURT
Dining

DIE VORSPEISEN:

- Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer
- Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat
- Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

DIE HAUPTSPESSEN

- Französische Maispouardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlwiebeln, Butternudeln
- Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezipftem Estragon
- Steinpilz-Risotto mit Parmesanschaum

DIE NACHSPESSEN

- Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee
- Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce
- Crème brûlée

PREISE:

- 4 bis 7 Personen: **69 €**/Person
- 8 bis 11 Personen: **64 €**/Person
- 12 Personen: **59 €**/Person
- Anfragen bis zu inklusive 12 Personen per E-Mail an aallardt@mmg.de

PRIVATE PARTY

Ab 12 Personen: Hier wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge auf Anfrage über anfrage@genussakademie.com

Fotos: Fotlia/iko, Shutterstock/Shebeko, Dirk Ostermeier, Kathrin Heyer, Andreas Bächler



Recipe - die Bar(potheke) im Ostend Frankfurts

Erleben Sie ganz besondere Cocktails!

Aus Früchten, Beeren, Gewürzen und Kräutern werden feinste Essenzen gewonnen, Sirups gekocht, Nüsse und Samen werden verarbeitet ...

Ein bisschen wie Apotheker fühlt sich das Team um Bar-Chef Tony, der 4facher Deutscher Meister im Showmischen ist.

Ein Feuerwerk der Genüsse erwartet Sie in entspannter, behaglicher Atmosphäre.

Ab Frühjahr auch auf der Open Air Lounge Terrasse nahe zum Main, direkt an der EZB.



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.

Verdammt in alle Ewigkeit?

Wir haben es wieder einmal geschafft. Zwar ist es jedes Jahr erneut schön, am Anfang des Winters die kuschelige und heimelige Atmosphäre zu Hause zu genießen, doch nach Wochen der Kälte und Dunkelheit lechzen wir doch alle nach den ersten Sonnenstrahlen und Temperaturen, die wieder die Lebensgeister in uns wecken. Der Frühling steht vor der Tür! Und mit dem Lenz ändern sich auch von Neuem unsere Präferenzen, wenn es um die Auswahl der Weine geht. Bei uns im Laden stellen wir dann fest, dass die Kunden wieder nach leichten, aromaintensiven Gewächsen fragen. Sauvignon Blanc etwa ist mittlerweile everybody's darling, wenn es um die sogenannten Bukettsorten geht, aber auch die Scheurebe hat sich peu à peu die Aufmerksamkeit vieler Weinfreunde zurückerobert. Wer hier schon länger mitliest weiß, dass ich gerne auch mal Weine ins Spiel bringe, um deren Ruf es nicht so gut steht. Mein heutiges Sorgenkind gehört in sieben Anbaugebieten sogar zu den Classic-Rebsorten, und klassisch ist auch der Leidensweg, den es hinter sich hat. Die Rebsorte ist sehr ertragreich und nicht zu anspruchsvoll, wenn es um die Böden geht, auf denen sie wächst. Folglich wurde auch sie in den „glorreichen“ 70ern als Massenträger missbraucht. Leider gilt sie auch heute noch oft als Synonym für belanglose Weine, die gerne mit etwas Restzucker, also halbtrocken daherkommen, um ihnen wenigstens etwas Ausdruck mit auf den Weg zu geben. Am Ende war der Ruf dermaßen ruiniert, dass man sich sogar ihres Namens schämte. Aus Marketinggründen wurde sie von einigen Winzern zum Rivaner umbenannt - der eigentliche Name ist Müller-Thurgau. Wenn sie jedoch der richtige Winzer in den Händen hat, entstehen aus dieser Rebsorte wunderbare Weine, die mit Ihren Aromen von Apfel, Zitrone, Stachelbeere, Muskat, grüner Paprika und Blüten regelrecht betören können. Am Gaumen bestechen sie durch Leichtigkeit, haben eine milde Säure, und in der Regel sind sie auch moderat im Alkoholgehalt. Aus Müller-Thurgau werden niemals große Weine gekeltert, auch die Lagerfähigkeit ist nicht unendlich - aber muss es das wirklich immer sein? Wenn die ersten zarten Sonnenstrahlen in der Nase kitzeln, mag ich frische, unkomplizierte Tropfen, die mich mit ihrem fruchtig-würzigen Aroma aus dem Winterschlaf abholen. Und der richtige „Müller“, am liebsten aus Franken, ist mir dann lieber als die meisten Sauvignon blancs. Probieren Sie es doch mal aus!

Ihr Wolfgang Feierfeil

Das Spargel-Fest 2017!



Endlich ist es wieder da: das große Spargel-Fest 2017! In diesem Jahr hat sich die Genussakademie etwas ganz Besonderes ausgedacht: Um den Gästen einen unvergesslichen Sonntag zu bescheren, begrüßen an diesem hoffentlich sonnigen Tag Gaby und Georg Peter Merlau, Inhaber des gleichnamigen Spargelhofes in Darmstadt Arheilgen, Sie bereits ab 10 Uhr mit einem Aperitif in ihrem Reich, und der Chef gibt eine ausführliche Einführung in sein Metier. Interessante Feldgerätschaften und die Erklärung solch spezieller Maschinen wie Spargelpflug oder Spargeldammfräse gehören genauso dazu wie die Beantwortung sämtlicher wichtigen Fragen rund um das essbare Elfenbein. Anschließend nehmen alle Teilnehmer Spargelstechmesser, Spargelkelle und einen Korb für die frisch gestochenen Stangen in die Hand und begeben sich auf die rund 60-minütige „Spargelhatz“. Ein Korb mit etwa 1,5 kg der hart erarbeiteten Beute darf anschließend mit an den heimischen Herd genommen werden.

Doch bevor Sie nach Hause fahren, erwartet Sie die Orangerie in Darmstadt, wo alle Gäste an festlich eingedeckten Tischen Platz nehmen und es dann heißt: „Spargel satt“! Das herzliche Serviceteam der Orangerie verwöhnt seine Gäste mit einem Vier-Gänge-Menü, korrespondierenden Weinen und selbstverständlich mit ganz viiiiiiel Spargel!

Damit vor lauter Menschen noch ein Stück Spargelfeld zu sehen ist, haben wir die Teilnehmerzahl dieses Mal auf eine übersichtliche Anzahl begrenzt. Und da die Nachfrage nach dem Spargel-Fest besonders hoch ist und alle Plätze schnell ausverkauft sind, konnten wir für 2017 gleich zwei Termine vereinbaren, doch auch hier gilt: Wer zuerst kommt, isst am meisten Spargel.



DAS SPARGEL-FEST 2017

SPARGELHOF MERLAU UND ORANGERIE DARMSTADT

MENÜ:

Antipasti: Parmesan-Flan und Frühjahrssalat mit frischem Spargel vom Merlauer Hof
 Primi: Samsuppe vom Merlauer Spargel mit Butter-Croûtons
 Secondi: Piccata mit Spargelragout
 Dolci: Süßer Salat und Sorbet vom Merlauer Spargel

TERMINE:

So, 28.05.17, 10.00-16.00 Uhr
 So, 11.06.17, 10.00-16.00 Uhr

ORT: Spargelhof Merlau, Röntgenstraße 2, 64291 Darmstadt

PREIS: 98 € inkl. Getränke

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



MEDITERRANES BRUNCH IM CRON AM HAFEN

Sonntags von 10.30 Uhr bis 14.30 Uhr bietet das CRON für 17.50 € ein vielfältiges, mediterranes Brunch mit zahlreichen Variationen von Antipasti sowie italienischen Käse- und Wurstspezialitäten und Desserts an. Auf Wunsch um Pasta, Fisch- oder Fleischhauptgang erweiterbar.

CRON am Hafen - Restaurant & Vinothek, Speicherstraße 39-45, 60327 FFM, Tel. 069/2400 99 33, kontakt@cron-am-hafen.de, www.cron-am-hafen.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.30-14.30/18.30-24 Uhr, Sa 18.30-24 Uhr, So 10.30-24 Uhr (bis 14.30 Brunch)



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Das GIOIA, übersetzt Freude, ist Anlaufstelle für Genussmenschen in Sachsenhausen. Liebevollte Kreationen jenseits der Standard-Speisekarte heben es von der Masse der Restaurants ab und machen immer wieder Lust, die mediterrane Küche neu zu entdecken.

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



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

Das Romantik Hotel Schloss 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.

Romantik Hotel Schloss Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/290 90, www.schlosshotel-rettershof.de, facebook.com/Rettershof

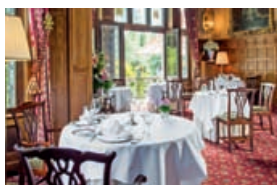


ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Eschenheimer Turm, 60318 Frankfurt, Tel. 069/29 22 44, So-Do 12-1 Uhr, Fr & Sa 12-3 Uhr, www.eschenheimer.de



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Das Schlosshotel Kronberg zählt zu den außergewöhnlichsten Schlosshotels in Deutschland. Im Jahre 1893 wurde das Schloss von Victoria Kaiserin Friedrich erbaut und spiegelt noch heute die Eleganz und Atmosphäre dieser Epoche wider. Das historische

Hotel verfügt über 62 liebevoll eingerichtete Zimmer und Suiten. Hier genießt man Entspannung und Luxus in absoluter Privatsphäre. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit angrenzendem Golfplatz gilt unter Kennern als beliebtes Refugium. Höchsten Genuss versprechen zudem die Kochkünste von Chef Jörg Lawrenz. Auch die regelmäßig stattfindenden kulturellen und gastronomischen Events suchen ihres Gleichen.

**Schlosshotel Kronberg · Hainstrasse 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 061 73 / 701 - 01 · Fax 061 73 / 701 - 267
info@schlosshotel-kronberg.de**



EASTER IN THE CITY

Erleben Sie im Hilton Frankfurt City Centre mit dem Festtagsbrunch ein besonders schönes Osterfest. Neben einem Apéritif und vielen kulinarischen Highlights warten zudem Livemusik und eine liebevolle Kinderbetreuung auf Sie. Kenner des guten Geschmacks sind hier auf jeden Fall gut beraten.

Ostersonntag, 16.04.17 · Ostermontag, 17.04.17, jeweils von 12.30 bis 15.00 Uhr, 75,00 EUR pro Person, inklusive Apéritif und ausgewählten Getränken wie Bier, Hauswein, Wasser, Soft- und Heißgetränke

Hilton Frankfurt City Centre, Hochstraße 4, 60313 Frankfurt, Tel. 069/133802450, brunch.frankfurt@hilton.com, www.frankfurt.hilton.com



SRA BUA by Juan Amador

Erstklassige euro-asiatische Küche und Service à la Kempinski. Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern.

Das SRA BUA entführt Sie auf eine kulinarische Reise der Spitzenklasse. Tauchen Sie ein, in die Welt von SRA BUA mit unseren Menüs ab EUR 79 pro Person.

SRA BUA by Juan Amador im Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch
Graf zu Ysenburg und Büdingen Platz 1 / 63263 Neu Isenburg
069 389 88 660 / srabua.frankfurt@kempinski.com



RESTAURANT SEN

Das Bahnhofsviertel ist um ein neues Restaurant reicher: In der Weserstraße 35 bietet Inhaber Quoc Anh Le vietnamesische Küche. Der 33-Jährige legt dabei großen Wert auf frische Zutaten und ein abwechslungsreiches Angebot.

Neben den Klassikern wie Reisnudel-, Nudel und Reisgerichten finden sich auch allerlei feine Spezialitäten auf der Speisekarte, wie z.B. der Grillteller und der Feuertopf mit Meeresfrüchten, Fleisch und frischem saisonalen Gemüse. Außerdem gibt es zur Mittagszeit von 11.30 Uhr bis 15 Uhr einen Euro Rabatt auf alle Hauptgerichte.

Sen, Weserstraße 35, 60329 Frankfurt, Tel. 069/27229918, Mo-Fr 11.30-15 Uhr, 17.30-22 Uhr, Sa+So 17.30-22 Uhr, www.sen-frankfurt.de

Ein echtes Odenwälder Wochenende!

Das Dornröschen-Hotel im schönen Odenwald öffnet seine Pforten und lädt zu einem traumhaften Wochenende mit Übernachtung und Kochkurs ein!



Der idyllische Ort Annelbach ist auch heute noch ein beliebtes Ziel für Wanderer, Naturfreunde und Radfahrer – 1975 erhielt er sogar das Prädikat „anerkannter Erholungsort“. Nun öffnet das Dornröschen-Hotel unter der Leitung von Peter und Carola Merkel seine Pforten für traumhafte Genuss-Wochenenden. Nach der Ankunft im Hotel beziehen Sie zunächst Ihr Zimmer.

Um 15 Uhr gibt es dann eine spannende Führung durch den Apfelweinkeller inklusive Jahrgangsprobe und Odenwälder Wurstbrothäppchen. Nach einer kurzen Verschnaufpause läutet der Küchenchef Peter Merkel anschließend zum Kochkurs in drei Gängen, natürlich streng nach Großmutter Odenwälder Rezepten! Im Gasthaus wird das Menü zunächst besprochen und außerdem auf die regionalen Produkte eingegangen. Begonnen wird mit Dornröschens rotem Handkäs' mit Bauernbrot und Zwiebeln, anschließend widmen Sie sich dem Klassiker schlechthin: Unter der Anleitung von Peter Merkel lernen Sie die Zubereitung eines echten Ebbelwoi-Hinkelsche mit hausgemachten Spätzle vom Brett. Das süße Finale macht schließlich eine eigens kreierte Joghurtmousse mit Karamell-Orangensauce und frischer Ananas. Nach einem Tag voller neuer Eindrücke, Aromen und Rezepte lädt nun Ihr Zimmer zur geruhsamen Nacht. Entspannt und ausgeschlafen

genießen Sie am nächsten Morgen noch ein Odenwälder Frühstück mit krossknackigen Brötchen, Odenwälder Bauernbrot, Säften aus der Region, Wurst und Fleisch vom Metzger und Käse von umliegenden kleinen Molkereien, bevor es wieder nach Hause geht.

EIN ECHTES ODENWÄLDER WOCHENENDE!

PETER MERKEL

MENÜ:

Dornröschens roter Handkäs mit Odenwälder Bauernbrot und Zwiebeln

Es Ebbelwoi-Hinkelsche mit hausgemachten Spätzle vom Brett

Hausgemachte Joghurtmousse mit Karamell-Orangensauce und frischer Ananas

TERMINE:

Sa, 01.04.17, 14.00 Uhr – So, 02.04.17, 11.00 Uhr

Sa, 24.06.17, 14.00 Uhr – So, 25.06.17, 11.00 Uhr

ORT:

Odenwald-Gasthaus & Landguthotel Dornröschen
Annelbacher Tal 43,
64739 Höchst-Annelbach i.Odw.

PREIS: 149 € | 139 € mit Genuss-Card



Fürstlich kochen

Fürstlich residieren und genießen –
Genusswochenende im Schlosshotel Gedern

Auf Schloss Gedern in der Erlebnis-Kochschule wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen. Im Gewölbekeller des Gederner Schlosses lernt man in familiärer und offener Atmosphäre unsere Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden gerne an die Kochschüler weitergegeben. Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu kreieren, so lautet das Motto von Hubertus Schultz. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle

Lage des Schlosshotels, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente lassen jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. Am Abend treffen sich dann Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss 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 & Wein von 17 bis 21.30 Uhr für Teilnehmer des Kochkurses inklusive.



FÜRSTLICH KOCHEN – GENUSSWOCHENENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

HUBERTUS SCHULTZ

MENÜ:

Praline von Koch- und Handkäs' mit roter Zwiebelmarmelade, Bauernbrot-Apfelsalat

Glauberger Lammrücken im Bohnenmantel mit Speck, Graupen-Pilzrisotto, legierte Senfjus

Delice vom heimischen Streuobstwiesapfel, Apfelwein-Schmand-Eis, Apfelküchle

TERMIN:

Fr, 21.04.17, 17.00 – Sa, 22.04.17, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON:

179 € inkl. Getränke | 169 € mit Genuss-Card

Das 3 x 3 der guten Adressen



PETERSEN
GUTES ESSEN

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



KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

Kaffeewerk Espressionist, das Frankfurter Depot der Quijote Kaffee Direktimportrösterei aus Hamburg. Probieren Sie sich durch Frankfurts breiteste Auswahl an Espressoarten.

Im Brühmarkt lassen Sie sich überraschen von unserer großen Vielfalt an Filterkaffees von vier renommierten Röstereien und decken Sie sich und ihre Lieben mit tollem Brühequipment ein für den perfekten Kaffee zu Hause.

All you Need is a good coffee – 2 x in Frankfurt:

Kaffeewerk Espressionist:
Friedrich-Ebert-Anlage 35, Tower 185
Brühmarkt: Leipziger Str. 1
www.kaffeewerk-espressionist.de



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 100 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, 60311 Ffm,
Tel. 069/287810, Mo-Fr 8–19, Sa 8–18 Uhr,
stammhaus@wackers-kaffee.de;
Café Wacker, Grüneburgweg 29, Tel. 069/97789900;
Café Wacker, Mittelweg 47, Tel. 069/550242;
Café Wacker, Berger Straße 185
(am Uhrtürmchen), Tel. 069/46007752;
Café Wacker, Riedbergplatz 3, Riedberg Zentrum,
Tel. 069/53084808, www.wackers-kaffee.de



WHISKY FOR LIFE

GUTER GESCHMACK IST DURCH NICHTS ZU ERSETZEN

Kosten und erleben Sie viele der weltbesten Lebenswässer während der Öffnungszeiten oder bei regelmäßig stattfindenden Tastings: Wir bieten Ihnen einen außergewöhnlichen Rahmen für geschmackreiche Momente an.

WHISKY FOR LIFE, Fahrgasse 6 (Nähe Dom),
60311 Ffm, Tel. 0173/6602413
Mi/Do 14-19, Fr 14-20, Sa 12-16 Uhr,
www.whiskyforlife.de



GENUSS-SHOP

In der Genussakademie kann man nicht nur kochen lernen, sondern auch im angeschlossenen Genuss-Shop kulinarische Kleinigkeiten aus aller Welt, interessante Kochbücher und Zubehör für die heimische Küche kaufen. Natürlich gibt es auch Gutscheine für die umfangreiche Programmvielfalt der Genussakademie!

Genuss-Shop in der Genussakademie, Fressgass'
(Große Bockenheimer Straße) 24, 60313 Ffm,
Di-Sa 10-18 Uhr, www.genussakademie.com



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



HENKELL SEKTKELLEREI INSIDE - PRICKELNDE TOUR DURCH DIE HENKELL & CO. SEKTKELLEREI

Erkunden und genießen Sie die prickelnde Welt von Henkell & Co - kosten Sie erlesene „Perlen“ und genießen Sie einen prickelnden Ausflug hinter den Kulissen einer der bedeutendsten Sektkellereien Europas. Freuen Sie sich auf alle relevanten Schaumweingattungen, von Sekt über Champagner, Cava und Prosecco, aus eigener Produktion.

Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.de



HANDGEFÜHL UND LEIDENSCHAFT

gehören ebenso wie die ausschließliche Verarbeitung bester natürlicher Zutaten, der Verzicht auf Geschmacksverstärker, Konservierungs- und Farbstoffe sowie Emulgatoren und Stabilisatoren bei der Teigbereitung zu den besonderen Herstellungsmerkmalen unserer Backwaren.

Nicht zuletzt wegen der rein natürlichen Zutaten schmecken auch unsere Kreppel so außergewöhnlich gut und sind besonders bekömmlich.

Kröger's Brötchen
Oeder Weg 59, 60318 Ffm, T 069 - 59791027
Mo-Fr 7 - 18.30 Uhr, Sa 7 - 14 Uhr & So 9 - 12 Uhr
www.kroegers-broetchen.de

Villa Tortenspiel

KREATIVES SÜSSES GESTALTEN

Sie wollen perfekte Torten, Cupcakes oder Cakepops selberbacken?

Dann sind Sie genau richtig in den Back- & Dekorworkshops der Villa Tortenspiel.

Unter meisterlicher Anleitung gelangen Ihnen Torten, Gebäcke und Pralinen für alle Anlässe.

Von Montag bis Samstag bieten wir Ihnen jeden Tag einen interessanten Workshop.

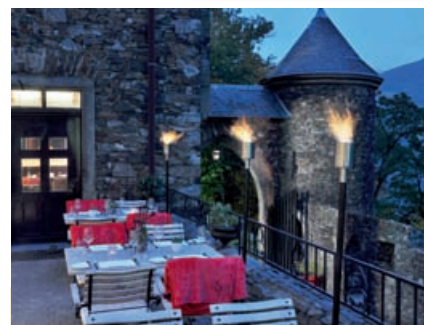
Villa Tortenspiel
Georg-Voigt-Str. 19, 60325 Frankfurt
Tel. 069/7073574, www.villatortenspiel.de,
konditorei.c.keller@gmx.de, Mo-Sa: 8 bis 16 Uhr

Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein

Burgführung, Rheinblick, Gourmetmenü, Übernachtung – ein Wochenende fernab vom Alltag mitten auf der Falkenburg mit Katrin Kleemann!

Die Burg Reichenstein, im Volksmund auch Falkenburg genannt, thront auf einem Bergvorsprung am östlichen Abhang des Binger Waldes und blickt auf eine lange, spektakuläre Geschichte zurück. Das ganze Haus atmet Geschichte, überall stößt man auf Zeugen aus früheren Zeiten, nicht nur im Burgmuseum, sondern auch im Restaurant Puricelli und in den seit Frühjahr 2016 eingerichteten Hotelzimmern. Nach aufwendiger Renovierung erstrahlt die Burg nun völlig „neu im alten Glanz“ und lädt zu einem faszinierenden Genusswochenende ein! Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, werden Sie im Kapelleninnenhof mit einem Glas Riesling-Sekt vom Mittelrhein empfangen. Anschließend erwartet Sie eine spannende Burgführung durch die historischen Räumlichkeiten, unterhaltsam gewürzt mit

Geschichten und Sagen rund um die mittelalterliche Festung. Ihre Gastgeberin Katrin Kleemann begleitet Sie in die Ahnengalerie, die romantische Bibliothek und schließlich auf die 1000-jährige Schildmauer. Dann geht es direkt ins in der Burg gelegene Restaurant Puricelli. Der Name geht zurück auf den 1719 geborenen Giacomo Antonio Puricelli, der Mitte des 18. Jahrhunderts vom Comer See nach Deutschland kam und dessen Familie später die Burg erwarb und zu neuer Blüte führte. Dort genießen Sie ein 3-Gänge-Menü, kombiniert mit ausgezeichneten Weinen vom Mittelrhein. Nach einem Tag voller neuer und spannender Impressionen finden Sie in einem der 21 individuell eingerichteten Zimmer eine ruhige Nacht, bevor Sie am nächsten Morgen nach einem herrlichen Burgfrühstück wieder den Heimweg antreten.



ITTERLICH RESIDIEREN AUF BURG REICHENSTEIN

KATRIN KLEEMANN

MENÜ IM DEZEMBER:

Gegrillte Jakobsmuschel mit Kürbisconfit und Nussbitterschaum

Rosa gebratene Entenbrust mit gebackener Pastilla, leichtem Kaffeejus und Rosenkohlblättern

Gebranntes Lebkuchenparfait mit Pflaume und Pumpernickel

MENÜ IM FEBRUAR:

Parfait von der Entenleber mit Blutorange und Haselnüssen

Filet und Bäckchen vom Black Angus Rind mit Trüffeljus, Selleriepüree und Rote Bete

Kombination von Apfel, Zimt und Ivoire-Schokolade

TERMINE:

Fr, 07.04.17, 17.00 Uhr – Sa, 08.04.17, 11.00 Uhr

ORT:

Burg Reichenstein, Burgweg 24
55413 Trechtingshausen

PREIS: 149 € | 139 € mit Genuss-Card

Valencia für Hobbyköche!

Drei Kochkurse plus Marktbesuch, Weinprobe, Stadtführung, Vier-Sterne-Hotel: Die Genussreise nach Valencia ist ein Highlight!

Diese Stadt ist mehr als nur ein Geheimtipp – das Programm in Kurzform liest sich wie folgt: Unterbringung im Vier-Sterne-Hotel im Zentrum der Stadt, ein fröhliches Dinner am ersten Abend im Canalla Bistro des Sternekochs Ricard Camarena, am nächsten Vormittag dann eine

beeindruckende Stadtführung mit dem Fahrrad, Lunch mit Horchata und Gebäck, abends dann entspanntes Schlendern an der Strandpromenade, interessante Weinprobe mit Weinen der Region, Tipps und Tricks plus Tapasmenü in der Casa Montaña, einer der ältesten Tapasbars der Stadt, am folgenden Morgen dann gemeinsamer Einkauf in der riesigen Markthalle mit anschließendem Showcooking und Menü mit Sternekoch Bernd Knöllner bis in den Nachmittag. Samstag dann ein Ausflug ins Umland zum Paella-„Papst“ Toni Montoliu in seine romantische Barraca mit Kochkurs und üppigem Menü. Auf unserer Website finden Sie eine umfangreiche Bildergalerie mit schönen Impressionen der letzten Genussstrips in diese herrliche Stadt am Mittelmeer!

Nur noch wenige Plätze



VALENCIA – TRAUMREISE FÜR HOBBYKÖCHE

BERND KNÖLLER, TONI MONTOLIU, CASA MONTAÑA

LEISTUNGEN:

Welcome-Drink

Vier Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet im Vier-Sterne-Hotel Ayre Hotel Astoria

Begleitung der verschiedenen Events durch die deutschsprachige Führerin Ana Merelo

Dinner im Canalla Bistro by Ricard Camarena inklusive sämtlicher Getränke

Umfangreiche Führung durch Valencia mit dem Fahrrad (die Miete ist ebenfalls im Preis enthalten)

Lunch in der traditionellen Horchateria El Siglo mit Horchata (Erdmandelmilch) und Fartons (Gebäck)

Weinprobe mit Weinen der D.O. Valencia und Tapas-Kochkurs mit anschließendem Dinner inklusive sämtlicher Getränke in der traditionellen Tapas-Bar Casa Montaña

Morgendlicher Marktbesuch mit Bernd Knöllner Sterne-Showkochen und Lunch im Restaurant Riff inklusive sämtlicher Getränke mit Bernd Knöllner Ausführlicher Rundgang auf dem Bauernhof von Toni Montoliu, Paella-Kochkurs und Abendessen inklusive Getränke mit Toni Montoliu

Die Anreise erfolgt individuell und ist nicht im Preis enthalten, U-Bahn-Tickets sind ebenfalls individuell zu lösen. Einzelzimmerzuschlag 240 Euro.

ORT: Ayre Hotel Astoria Palace, Plaça Rodrigo Botet 5, 46002 Valencia

TERMIN: Mi, 25.10.17, 18.00 Uhr bis
So, 29.10.17, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON: 945 €

Das 3 x 3 der guten Adressen



ECHTE BACKTRADITION IN 4. GENERATION

Kuchen, Gebäck und Torten für besondere Anlässe – wir backen alles selbst. Gerne verwöhnen wir Sie auch in unserem klimatisierten Café.

Besuchen Sie unseren Online-Shop.

**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**



SO SCHMECKT ITALIEN

eccolo_Sandros Kochladen und so ... ist ein italienisches Ladengeschäft mit Angeboten rund ums Kochen und Essen. Mein Ziel: qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen den Menschen näherbringen, die Sinn für das authentisch-schöne haben und leben. Vollendet wird dieses Erleben „meines Italiens“ mit dem Verkauf von italienischen Kaffeespezialitäten, Snacks wie Paninis und Focaccie und einem leckerem Glas Lambrusco!

**Sandros Kochladen und so, Sömmerringstrasse 1/
Ecke Oederweg, 60322 Frankfurt, Tel. 069/21006677,
kochladen@eccolo.org, Di-Sa 9.30-19.30 Uhr**



KLEINE OASE DER GEMÜTLICHKEIT

Die kleine neue Oase der Gemütlichkeit im historischen Zentrum Frankfurts befindet sich direkt neben dem geschichtsträchtigen Römerberg und der Paulskirche. Bei Stern Kaffee am Paulsplatz gibt es nun die hochwertigen und schonend gerösteten Stern-Kaffeebohnen in einem Wohlfühlambiente, mit feinsten Kuchen und freundlicher Bedienung direkt im Stadtzentrum. Ob Sie Kaffeebohnen oder aber eine kurze Auszeit im Café brauchen, im Stern Kaffee am Paulsplatz sind Sie gut aufgehoben.

**Stern Kaffee am Paulsplatz, Neue Kräme 12,
60311 Frankfurt, Mo-Fr 8.30-19.30 Uhr,
Sa/So 9.30-19.30 Uhr, Tel. 069/92020515,
E-Mail info@sternkaffeeapaulsplatz.de**



TUTTOLOMONDO WEIN, MARKT & MAHLZEIT

Einkaufen und Mittagessen wie in Italien. Ein grandioses Weinsortiment vom Klassiker bis zum trinkfertigen Spitzenwein. 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**



DER DUFT DER ALPENWIESEN

Als deutscher Vertriebspartner der Firma „Swiss Alpine Herbs“ bieten wir Kräuter, Gewürze, Tees und Sirups aus kontrolliertem biologischem Anbau an. Die duftenden Kräutergärten liegen im Berner Oberland im Herzen der Schweizer Alpen und sind ausschließlich in besonders geeigneten Lagen an sonnigen Berghängen angelegt, da die hohe Qualität unserer Kräuter stark vom Anbaugbiet, von der Anbaumethode sowie von der Produktionstechnologie abhängt.

**Schweizer Kräuter, Großhandel, Inhaber: Janos Riczu,
info@schweizer-kraeuter.de, schweizer-kraeuter.de**



KULINARISCHE ABENTEUER - EINE VERKÖSTIGUNGSTOUR ÜBER DEN KAISERMARKT FRANKFURT

Seit 1999 findet der Kaisermarkt dienstags und donnerstags in der Kaiserstraße statt. Insgesamt 26 Marktstände bieten vor allem heimische Produkte frisch vom Landwirt und Erzeuger an. Lernen Sie mit Annette Evans die ausgewählten Händler und deren Produkte kennen und erfahren Sie mehr über den Frankfurter Markthandel.

**Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.de**



EINE WUNDERBARE REISE DURCH DIE WELT DES TEES

Mehr als 300 Sorten an losen Tees sind in den TeeGschwendner Fachgeschäften zu finden: Klassische Schwarze und Grüne Tees sowie aromatisierte Tees, erfrischende Kräuter- und Früchtetees, feinste Weiße Tees und das Trendgetränk Matcha! Utensilien für die Teezubereitung und edles Porzellan sind ebenso erhältlich, wie feines Gebäck zum Tee und Freude schenkende Tee-Präsente. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch die wunderbare Welt des Tees!

**TeeGschwendner, Monique Sachse, Hessen-Center,
60388 Frankfurt Tel. 06109/36652,
frankfurt-hessencenter@teegschwendner.com**



VEGANES FRANKFURT - EIN KULINARISCHER SPAZIERGANG

Sprechen Sie vegan? Kennen Sie Lupinen-Tempeh, Seidentofu, Agar Agar, Cashewmus oder Agavendicksaft? Die vegane Küche bietet eine unglaubliche Vielfalt – entdecken Sie neue Zutaten und erfahren Sie alles über den neuen Lebensstil. Bei diesem kulinarischen Spaziergang mit Beate Isenbiel steuern Sie unterschiedliche Lokale an und können sich selbst von den leckeren veganen Verköstigungen überzeugen.

**Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.de**

Schlemmen im Piemont

Bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen. Thomas Köster bringt Sie hin!

Folgen Sie uns auf unserer Reise ins Piemont und lassen Sie sich von den einzigartigen Weinen sowie der hervorragenden Küche dieser Region begeistern. Gehen Sie mit uns auf Trüffelsuche und genießen Sie anschließend den edelsten aller Trüffel: den weißen Albatrüffel. Die Hauptstadt Turin, die in den Gründungsjahren des Königreiches Italien für kurze Zeit Hauptstadt des Landes war, ist geschäftiger Mittelpunkt der Region. Bei einer Führung werden wir vor allem die kulinarischen Seiten dieser faszinierenden Stadt kennenlernen. Aber auch die kleinen Städte wie Alba oder Asti bieten verwinkelte Gassen zum Bummeln und Schlendern und eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten, Geschäften und Cafés. Sie wohnen im kleinen, luxuriösen 4-Sterne-Hotel Somaschi, das am Rande der Altstadt von Cherasco liegt, ideal, um in das



italienische Leben einzutauchen. Vielen Slow-Food-Anhängern wird besonders die Stadt Bra ein Begriff sein, von hier ging und geht eine Bewegung nach guten und fair produzierten Lebensmitteln aus, die auch wir unterstützen. Freuen Sie sich u.a. auf eine interessante Wein-Käse-Degustation, denn auch Käse spielt hier eine wichtige Rolle.

Traumreise in die Emilia Romagna

Eine Genussreise in den Bauch Italiens: Fahren Sie mit ins Land des Balsamico, Parmesan und des Parmaschinkens!

Die Emilia Romagna ist die Heimat vieler bekannter Lebensmittel: Balsamico-Essig, Parmesan, Parmaschinken, Mortadella und auch Lambrusco. 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 den einen oder anderen Tipp beim Zubereiten von Tortelli, Anolini & Co. Nicht zu vergessen ist natürlich der Bereich „Land der Motoren“: Die meisten der international bekannten italienischen Fahrzeughersteller haben in dieser Region ihren Sitz. Darüber hinaus laden kulturell interessante Städte zum Flanieren und Bummeln ein. Sie wohnen während dieser Reise im Relais de Charme in Tabiano Castello, inmitten unberührter Natur in den Hügeln im Hinterland von Parma. Die schöne Natur lädt zu Entdeckungen zu Fuß oder mit dem Rad ein. Und Tabiano Castello bietet sich sicherlich auch an, die Reise um einige entspannende Tage zu verlängern.

Nur noch wenige Plätze



WIEDER DA

SCHLEMMEN IM PIEMONTE

THOMAS KÖSTER

Genießerreise Piemont beinhaltet:

- 5 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Somaschi **** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, www.monasterocherasco.it
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Conterno Fantino, Matteo Correggia etc. inkl. Weinprobe
- geführter Rundgang in der Wein-Bank der Slow-Food-Universität in Pollenzo inkl. Wein-Käse-Verkostung
- 6 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, darunter ein spezielles Trüffelmenü inkl. geführter Trüffelwanderung
- geführter Stadtrundgang in Turin
- Stadtbesuche u.a. in Alba, Barolo, Barbaresco und Bra mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung
- täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel Somaschi) inkl. aller Parkgebühren
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- lokale Tourismusabgabe

ORT: Hotel Somaschi, Via Nostra Signora del Popolo 9, 12062 Cherasco CN, Italien

TERMIN: So. 15.10.2017, 17:00 Uhr bis Fr. 20.10.2017, 11:00 Uhr

PREIS/PERSON: 1.125 €

TRAUMREISE IN DIE EMILIA ROMAGNA

THOMAS KÖSTER

Genussreise Emilia Romagna beinhaltet:

- 4 Übernachtungen mit Frühstück im Relais de Charme Tabiano Castello im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, www.tabianocastello.com
- Begrüßungsaperitif
- Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. La Stoppa, Corte d'Aibo etc. inkl. Weinprobe
- 3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- 2 Mittagssimisse im Rahmen der Produzentenbesuche
- Kochkurs in der Osteria des Weingutes Corte d'Aibo mit anschließendem Essen sowie Verkostung der hauseigenen Weine
- Täglicher Begleitbus (ab/bis Tabiano Castello) inkl. aller Parkgebühren
- Geführter Stadtrundgang durch Bologna
- Geführte Rundgänge bei renommierten Aceto Balsamico-, Parmesan- sowie Parmaschinken- bzw. Culatello-Erzeugern
- Stadtbesuche u.a. in Parma, Bologna und Salsomaggiore Terme
- Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- Kochschürze & Rezeptmappe
- Lokale Tourismusabgabe

ORT: Antico Borgo di Tabiano Castello - Relais de Charme & Locanda del Colle, Tabiano Castello, 43039 Salsomaggiore Terme (Parma, Italy)

TERMIN: Di. 23.05.2017, 17:00 Uhr bis Sa. 27.05.2017 11:00 Uhr

PREIS/PERSON: 995 €

Das 3 x 3 der guten Adressen



CHA DAO - CHINA TEA & ART

FRANKFURTER TEEHAUS | DIE KUNST DES TEEs

Erlesene und kostbare Tees:
Tee trinken | Teezeremonien | Teeverkostungen
Edelste Accessoires und ausgewählte Kunst:
Hochwertiges Teezubehör | chinesische Kunstwerke

Alles über die klassische chinesische Kultur:
Vorträge | Ausstellungen | Aufführungen

Kleine Köstlichkeiten:
Dim Sums & Sushi | Canapés & mehr

Chá Dào - China Tea & Art, Friedrichstraße 10-12
60323 Frankfurt am Main, T 069 - 830 47 126
Mo-Sa 09-22 Uhr, www.chadao.de, shop.chadao.de



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



FRANKFURTER „GRIE SOSS“ – DIE FÜHRUNG ZUM FRANKFURTER NATIONALGERICHT

Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerrampfer, Kresse & Borretsch. Die Frankfurter Grüne Soße, traditionell mit sieben Kräutern. Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Rundgang mit vielen Informationen zur Frankfurter Küche und zu Frankfurter Rezepten inklusive verschiedener Verkostigungen in Sachsenhausen.

Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.de



ZEIT & GENUSS

Zeit & Genuss, im Herzen der Kronberger Altstadt bietet ausgewählte Feinkost-Spezialitäten basierend auf hochwertigen Rohstoffen und Zutaten. Die Produkte, kommen von kleinen regionalen Erzeugern aus Hessen. Sehr beliebt sind die individuell zusammengestellten „Hessenkörbe“ die ganz nach den Wünschen der Kunden gestaltet werden.

Zeit & Genuss, Inh. Florian Henrich
Katharinenstraße 2, 61476 Kronberg
Mo-Do 10-13 und 15-18 Uhr
Fr 10-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
Tel. 06173/6010077
www.zeitundgenuss.de
www.hessische-geschenkkörbe.de



SCHLEMMER-CARRÉE

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

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



MUSCAT TEA TIME BEI MUSCAT HAIRARTIST

Tee beim Friseur? Das ist kein Widerspruch, das ergänzt sich vortrefflich! Während die Kunden im extravaganen Friseursalon Muscat HairArtist gestylt werden, können sie über 20 verschiedene Teemischungen probieren. Die leckersten Tee's kann man mit nach Hause nehmen. Es gibt den Star Wisper (Kräutertee), Temple of Flowers (schwarzer Tee), Buddha's little Secret (weißer Tee) uvm.

Muscat Tea Time bei Muscat HairArtist
Große Bockenheimer Str. 37-39 (Freßgass)
60313 Frankfurt am Main, Tel. 069/90029484
www.muscat-tea-time.de
Di - Fr 11 - 20 Uhr, Sa 11 - 17 Uhr



NICHT ALLE ZUTATEN KANN MAN SEHEN. ABER IMMER SCHMECKEN.

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen“, dieses Zitat von Oscar Wilde hat sich die vielfach ausgezeichnete Rödelheimer Konditormeisterin Regina Graff zum Wahlspruch gemacht. Die Confiserie Graff ist aber nicht nur wegen ihrer über 30 Sorten Petits Gâteaux, Pralinen und Trüffel weit über die Grenzen Frankfurts bekannt, sondern hat sich auch mit dem Natursauerteigbrot einen Namen gemacht.

Confiserie Graff, Reichsburgstr. 12, 60489 Frankfurt, Tel. 069/78904861, www.confiserie-graff.de



IL GUSTO FRANKFURT

Il Gusto auf der Schweizer Straße bietet Ihnen feine italienische Delikatessen, mediterrane Weine und vieles mehr. Von Pasta bis Pesto, Sauce, Marmelade oder Honig. Immer wieder gibt es ausgefallene Spezialitäten im Angebot – zum Beispiel Fischkonserven aus Portugal. Ein täglich wechselnder Mittagstisch rundet das Angebot ab. Und wer ein besonders Geschenk sucht kann zwischen Gutscheinen und mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellten Präsentkörben wählen. Für Ihre Feier zaubern wir kreative Catering-Ideen auf den Tisch, von reiner Anlieferung bis Full-Service.

il gusto Frankfurt, Schweizer Straße 81, 60594 FFM,
Tel. 069/60605810, Fax: 069/60605811,
Mo-Fr 10-18.30, Sa 10-14 Uhr, www.ilgusto.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

NEU Unterwegs im Friaul

Erleben Sie mit uns die unterschiedlichen Weinbauzonen des Friaul wie Collio und Colli Orientali.

Mit dem Friaul besuchen wir die nordöstlichste Weinbauregion Italiens. Rebsorten wie Ribolla Gialla, Schioppettino und Picolit haben hier ihre Heimat, aber auch internationale Weine wie Sauvignon blanc, Chardonnay, Merlot und auch Riesling sind weit verbreitet. Bei den von uns besuchten Produzenten handelt es sich um einen interessanten Querschnitt, denn die kleine Weinbauregion hat viele sehenswerte Weinbaubetriebe zu bieten. Große Namen wie Marco oder Livio Felluga werden uns sicherlich an der einen oder anderen Stelle auch begegnen. Darüber hinaus besuchen wir die Heimat des weltberühmten San-Daniele-Schinkens und lassen uns bei einer Verkostung erklären, worin die Besonderheit dieser Spezialität liegt. In Städten wie Udine oder Cividale können



Sie das italienische Dolce Vita hautnah erleben, und die Lagunenstadt Grado wird Sie mit ihrem maritimen Charme begeistern. Sie übernachten im 4-Sterne Hotel Franz, das Sie mit seinem typisch italienischen Charme begeistern wird und das im Zentrum der kleinen gemütlichen Stadt Gradisca d'Isonzo liegt.

UNTERWEGS IM FRIAUL – WO SAN DANIELE UND FRIULANO ZU HAUSE SIND

THOMAS KÖSTER

Koch- & Weinreise Friaul beinhaltet:

- 4 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Franz**** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC (www.hotelfranz.it)
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Aquila del Torre, Jermann etc. inklusive Weinprobe
- 4 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien inkl. unseres Kochkurs-Menü
- geführter Stadtrundgang in Udine
- Stadtbesuche u.a. in Udine, Cividale und Palmanova mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung
- geführter Rundgang bei einem renommierten San-Daniele-Schinkenerzeuger sowie in der Mosaikschule Spilimbergo
- täglicher Begleitbus ab/bis Hotel Franz
- Kochkurs mit Friulaner Spezialitäten, Kochschürze & Rezeptmappe
- versierte deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- lokale Tourismusabgabe

ORT: Hotel Franz, Viale Trieste 45, 34072 Gradisca d'Isonzo GO, Italien

TERMIN: Mi, 20.09.17 – So, 24.09.17

PREIS/PERSON: 970 €

NEU Koch- und Weinreise: Abwechslungsreiches Sizilien

Tauchen Sie mit uns ein in die faszinierende Welt der sizilianischen Weine und des hervorragenden Essens!

Erleben Sie die Vielfalt der sizilianischen Landschaft, die uns im Rahmen unserer Weinreise von Südost-Sizilien mit unserem Hotel in Mádica bis nach Westsizilien begegnen wird. Sie wohnen zunächst im gepflegten Hotel Principe d'Aragona**** mitten im Herzen in der

vom sizilianischen Barock geprägten Weltkulturerbe-Stadt Mádica. Den zweiten Teil der Reise verbringen Sie im Relais Baglio Donnafranca****, umgeben von Weinbergen zwischen Trapani und Marsala gelegen. In diesem Hotel werden wir auch den Kochkurs mit Wolfgang Pade durchführen. Wir möchten in unserem Jubiläumsjahr die Gelegenheit wahrnehmen, die bisher noch nicht besuchten Regionen dieser abwechslungsreichen Insel gemeinsam zu entdecken. Siziliens großartige Weine werden uns dabei selbstverständlich begleiten, wie beispielsweise in der Region um Vittoria der lokale und einzige D.O.C.G.-Rotwein Siziliens, Cerasuolo di Vittoria, sowie spritzige lokale Weißweine und natürlich einige Spielarten des bekannten Nero d'Avola.



KOCH- UND WEINREISE: ABWECHSLUNGSREICHES SIZILIEN

THOMAS KÖSTER

Die Genussreise nach Sizilien beinhaltet:

- je 3 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel Principe d'Aragona**** www.hotelprincipedaragona.it sowie im Hotel Baglio Donnafranca**** www.donnafranca.it jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC
- Begrüßungsaperitif
- 3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Planeta, Donnafugata & das Amphorenweingut COS inkl. Verkostung, teilw. mit Imbiss
- 5 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien
- Kochkurs mit Wolfgang Pade inkl. anschließendem Abendessen
- täglicher Begleitbus (ab/bis Hotel) inkl. aller Parkgebühren
- geführte Stadtrundgänge in Mádica, Ragusa Ibla, Marsala sowie weitere Besichtigungen laut Programm
- Eintritte für das punische Museum in Marsala, Schokoladenmanufaktur in Mádica & Tempelfelder von Agrigento
- Kochschürze & Rezeptmappe
- versierte deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Hotel)
- 1 Reiseliteratür (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

ORT: Hotel Principe D'Aragona, Corso Umberto I, 97015 Mádica

TERMIN: Di, 27.06.2017, 16:00 Uhr bis Mo, 03.07.2017 12:00 Uhr

PREIS/PERSON: 1.435 €

ESGE-Zauberstab®

 Made in Switzerland



ESGE-Zauberstab® M 200 Superbox



5
JAHRE GARANTIE



M 200 Superbox – Die Küchenmaschine in einer Hand!

Jetzt kommt richtig Bewegung in die Küche, denn gemeinsam sind sie superstark: der ESGE-Zauberstab® M 200 und die Superbox. Eine Top-Performance für schnelle Ergebnisse verspricht der 200 Watt starke, zwei-stufige AC-Motor. Er schafft wahlweise 12.000 und 17.000 U/Min. Das leistungsstärkste Modell aus der großen ESGE-Zauberstab®-Familie wird von Schlagscheibe, Multimesser und Quirlscheibe begleitet. Dazu kommen noch zwei echte Zauberkünstler: der Zerkleinerer und die Zauberette®. In Sekundenschnelle schafft der Zerkleinerer Nüsse, Gewürze, Kaffeebohnen, Würfelzucker, Schokolade u.v.m. und die Zauberette® hobelt Karotten, Äpfel oder Kohl. Die zerkleinerten Zutaten kommen in die ebenfalls mitgelieferten stabilen Becher. On top gibt es „Das große ESGE Koch- und Zauberbuch“ mit über 140 Rezepten. Und wenn der Zauberstab mal nichts zu tun hat, wartet er in der praktischen und formschönen Standhalterung Zauberbasis auf seinen nächsten Einsatz. Bestell-Nr. 90750

50
UNOLD AG
★★★★★
Seit 1966

Vertrieb und Service:
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

www.unold.de





Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

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

NEU
in Glas

