

# GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

NUMMER 4/2018 78715 NUR 1 €

journal  
FRANKFURT

NUR  
1€

GUTSCHEIN

10€

AUF EINEN KOCHKURS  
IN DER GENUSSAKADEMIE

Reservierung auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Einlösbar bis 31.12.2018 unter 069-97460 666. Gutschein kann nicht ausgezahlt werden, ist nicht kombinierbar mit der Genuss-Card.



## DIE CITY KOCHT

Zentral im Herzen der Mainmetropole:  
Die brandneue **Genussakademie City**

SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM HERBST:

EVENTS

**Silvester<sup>3</sup> - wir  
lassen es krachen!**

Seite 24

WINZERPORTRÄT

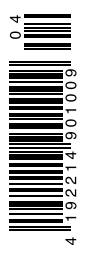
**Die Odenwälder  
Weininsel**

Seite 46

GENUSS-REISE

**Wunderbares  
Valencia!**

Seite 60





Naser Eghbal Melli  
Geschäftsführer und  
Hähnchengrillmeister  
von Max und Moritz  
Kunde seit 1987

# Lecker

„Bei allem, was ich mache, stehen drei Dinge im Mittelpunkt: Leidenschaft, Liebe und Humor. Damit bin ich gut durchs Leben gekommen, auch in schweren Zeiten. Immer bin ich dabei Optimist geblieben und habe an meinen Traum von einer mobilen Grillstation geglaubt – genau wie mein Berater von der Frankfurter Sparkasse. Und wir hatten beide recht: Aus der Idee ist ein Erfolg geworden.“

**Erfolg à la carte.  
Die Gewerbekundenbetreuung  
der Frankfurter Sparkasse.**

Seit 1822. Wenn's um Geld geht.

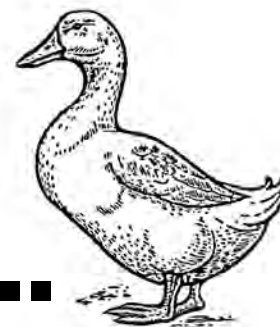
frankfurter-sparkasse.de



Frankfurter  
Sparkasse

1822

# Eine heiße Angelegenheit ...



... war nicht nur dieses außergewöhnlich warme Jahr, das uns reichlich Kernobst, Äpfel und einen guten Weinjahrgang beschert hat. Heiß ging es auch in der Genussakademie her, denn eine neue Location zu finden ist in einer Stadt wie Frankfurt wahrlich kein Zuckerschlecken. Da braucht es auch die richtige Prise Glück, die uns schließlich die neue Location mit dem Namen Genussakademie City beschert hat – aktuelle Bilder und natürlich die komplette Story zum „Making of“ finden Sie in diesem Heft!

Selbstverständlich waren wir nicht nur mit Wohnungssuche beschäftigt, sondern haben auch wieder jede Menge interessanter Kurse entwickelt, die nicht nur in den Herbst, sondern weit darüber hinausweisen: Selbst Silvester steht mit James Bond und einer Tour de France bereits auf der Agenda, Reinhardt Thön kocht mit Ihnen den wilden Ösdn (Osten), im Taunus droht eine kulinarische Eiszeit und beim Wine & Dine-Battle geht es friedlicher zu, als Sie denken.

Außerdem haben wir für Sie in Zagreb ein ausgesprochen spannendes Restaurant entdeckt (diese Stadt ist definitiv eine Reise wert!), zu den Weingenossen aus Groß-Umstadt müssen Sie hingegen nicht weit fahren, denn die schenken Ihnen bereits nach 45 Minuten Fahrtzeit ordentlich ein. Carmelo Greco hat uns zehn ganz persönliche Fragen beantwortet, und womit man alles jetzt und hier kochen und genießen kann, finden Sie auf unserer kunterbunten Seite zu den Produkten der Saison unter der Überschrift „Volle Körbe Herbst“.

Apropos: Mit Oliver Schneider können Sie nun einen Abend lang lernen, wie man total spontan aus einem saisonalen Warenkorb, wie er in jedem halbwegs konzeptlos zusammengestellten Kühlschranks und jeder Speisekammer vorzufinden ist, ein tolles Menü zaubert – kreativ einmalig und ganz nah an der Realität! Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß mit diesem fetten, aber nie fettigen Heft!

Mit genussvollen Grüßen, Ihr

**Bastian Fiebig**



# SOLID

HOME

SHOWROOM

Bockenheimer  
Landstr. 20  
60323 Frankfurt



**Anspruchsvolles Wohnen. Bleibende Werte.**

200 hochwertige Wohnungen und Apartments  
auf 21 Etagen im Frankfurter Europaviertel

*Beratung und provisionsfreier Verkauf*

+49 (69) 902 871 35  
frankfurt@bauwerk.de  
solid-ffm.de

**bauwerk.**  
CAPITAL



# Inhalt



- 6 VERMISCHTES**  
Volle Körbe - Herbst!
- 8 AUF & ZU: AUS DER SZENE**  
Frankfurt und Rhein-Main
- 10 TITELSTORY**  
Die City kocht - die brandneue Genussakademie City
- 14 SPITZENKÖCHE**  
Alfred Friedrich, Uwe Weber, Markus Wolf
- PORTRÄT**
- 17 LunchNow!**
- 48 Odenwälder Winzergenossenschaft**
- 18 BESTSELLER**
- 22 KLASSIKER**
- 24 TREND & SAISON**  
mit großem Silvester-Programm
- 32 INTERVIEW ... 10 FRAGEN AN:**  
Carmelo Greco, Küchenchef im Restaurant Carmelo Greco
- 34 INTERNATIONAL**
- 40 BACKEN & SÜSSES**
- 42 TIPPS VOM KÜCHENCHEF**  
Pascal Scheel: vegetarisch kreativ!
- 44 KOCHEN LERNEN**
- 50 GENUSS-EVENTS**
- 60 REISEN & WEEKENDS**  
Valencia, Georgenthal und Taunus
- 66 RESTAURANT-TIPP**  
Restaurant Vinodol in Zagreb

## UNSERE PARTNER:



**IMPRESSUM Herausgeber:** Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Grafik:** Jörg Niehage, Christine Sieber, Anja Mathay **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Timea Ramirez, Bastian Fiebig, Kristina Klaas **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, Emir Vučić, Melisa Karabulut, Oskar Lohse **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 **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, [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com), Hotline: 069 97460-666, **Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: [bfiebig@mmg.de](mailto:bfiebig@mmg.de) **Programmleitung/Marketing:** Timea Ramirez, Tel. 069 97460-661, E-Mail: [tramirez@mmg.de](mailto:tramirez@mmg.de); Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 29 vom 1.1.2018 © 2018 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH.



## Schneewittchens Darling

Wir wollen nicht schon wieder Adam und Eva bemühen, sondern lieber darauf hinweisen, dass Äpfel im Mittelalter den Status von Luxusgütern, vergleichbar mit besten Flugmangos heutiger Tage hatten. Zahlreiche Sorten sind seitdem dem Wahn industrieller Fruchtproduktion gewichen, doch rührige Apfellebhaber wie Andreas Schneider vom Obsthof am Steinberg streifen täglich durch die Lande, immer auf der Suche nach vergessenen Varietäten, die es wieder zu kultivieren gibt. Übrigens: Eine französische Apfeltarte oder der klassische Backapfel passen übrigens herrlich zu edelsüßen Weinen!



# Volle Körbe Herbst!

## Halloween schmeckt!

Spätestens, wenn die Jugend wieder auszieht, um mit ausgehöhlten Kürbissen die Menschheit zu erschrecken, stellt sich dem Gourmet die Frage, was er mit dem Inhalt der oft riesenhaften Gemüsekugel alles anstellen kann. Dabei haftet dem Kürbis völlig zu Unrecht der Ruf an, seine Zubereitung sei kompliziert und zeitaufwendig. Mitnichten, denn Hokkaido-Kürbisse kann man sogar mit Haut verarbeiten, und auch die anderen Sorten lassen sich leicht von dieser trennen und zu schmackhaften Suppen, eingelegten Kürbisschnitten oder attraktiven Beilagen verarbeiten – beispielsweise zum traditionellen Truthahn oder anderen herzhaften Speisen, mit denen das fein-sämige und fruchtige Aroma des Kürbis wunderbar harmoniert.



## Das riecht nach mehr!

Jetzt ziehen sie wieder los, die Männer mit den Schweinen oder Hunden an der Leine, auf der Suche nach einem der edelsten und gefragtesten Genussmittel unserer Zeit: der Trüffel. Ja, die milde Sommertrüffel ist natürlich schon länger zu bekommen, aber der echte Feinschmecker freut sich schon die gesamte heiße Jahreszeit auf den Herbst, wenn wieder schwarze Trüffel aus dem Périgord oder ihr weißes Pendant aus Alba zu haben sind. Der knollenförmige Edelpilz lebt unterirdisch symbiotisch an Baumwurzeln und ist somit schwer zu finden, weshalb sich der Mensch bevorzugt der Hilfe von Schweinen bedient, die dummerweise ebenfalls in das Aroma vernarrt sind und dem Menschen oft zuvorkommen – haps, und 1000 € sind verschluckt. Die größte je gefundene Trüffel hatte übrigens das stattliche Gewicht von 1310 Gramm!



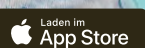
## Zu schade für die Wildsau

Wir kennen alle das Bild vom Esskastanienofen auf dem Weihnachtsmarkt, in dem duftende Maronen weich und süßlich auf die Genießer warten, doch in der Küche trauen sich nur wenige, die oft auch in heimischen Regionen, aber bevorzugt im mediterranen Raum geerntete Baumfrucht zu verarbeiten, da ihr ebenfalls der Ruf anhaftet, reichlich nerviges Gepule zu verursachen. Dabei schmecken Maronen nicht nur ausgezeichnet zu heimischem Wild, sondern auch ganz solo als wärmende Suppe zu Beginn eines Menüs.

Du kannst nur feststellen, wie geil dein Office ist, wenn du es auch mal verlässt.



Finde deinen Mittagstisch auf [LunchNow.com](https://lunchnow.com)





# Was tut sich in der *Restaurant*



Der Sommer ist vorbei, und pünktlich eröffnen wieder zahlreiche neue Restaurants und **Hot Spots** – wir haben uns für Sie umgesehen!

TEXT: BASTIAN FIEBIG



Seit Ende Juni serviert Rachid Belhabib in seinem Restaurant **Rashcook Table** im Europaviertel bunte Crossover-Küche. Er vereint marokkanische, italienische sowie asiatische Kochkultur und bringt seine Gäste zusammen an einen Tisch – so entstand auch der Name zu diesem sympathischen Konzept.



Die Poké-Bowls erobern Frankfurt: Mit dem **Trinitii** hat nun auch die Moselstraße eine Anlaufstelle für die hippen Schüsseln. Verantwortlich zeichnet das Trio Sascha, Charlotte und Nicole. Sascha ist schon seit vielen Jahren in der Gastronomie tätig, für die anderen beiden ist das Neuland. „Wir haben unseren Bachelor im wirtschaftlichen Bereich gemacht. Um unser Marketing kümmern wir uns dementsprechend größtenteils selbst“, erzählt Nicole. „Als Team ergänzen wir uns sehr gut.“ Neben den trendigen Schlüsselgerichten stehen hier auch Sweet Bowls als Frühstücks- oder Nachtisch-Variante sowie Kaffee und selbstgebackene Kuchen auf der Karte.



In den ehemaligen Räumlichkeiten des Bistro Sahin hat nun das Restaurant **Troja** eröffnet und bietet türkische Spezialitäten zu erschwinglichen Preisen. Für Halil Yavuz, Inhaber des Restaurants, ist es sehr wichtig, die traditionelle Küche mit frischen und qualitativen Produkten zu repräsentieren. „Unsere Backwaren werden aus frischen Zutaten zubereitet und unser Döner ohne Zusätze oder Bindemittel verarbeitet. Unser Koch kommt aus der Türkei und kennt sich bestens mit der türkischen Küche aus.“



Im ehemaligen Gickelschlag soll nun im September das **Silk Thai** eröffnen. Mit traditioneller thailändischer Küche und einer üppigen Bar will sich Inhaberin Amonchit Nilmat auf der oberen Berger Straße beweisen. Sämtliche Speisen, Saucen und Curry-Pasten will sie selbst zubereiten, Gemüse, Fisch und Fleisch lokal und regional beziehen und frische Kräuter und Gewürze direkt aus Thailand importieren.





# tszene?

↑ Noch ein Wohnzimmer im Gallus: Mit dem **Marie Lou** hat die Betreiberin der „Kleinen Anna“ nun in direkter Nachbarschaft ihr zweites kleines Lokal eröffnet, das wiederum vor allem durch frische Mittagsküche punkten möchte. Hier stehen im kunterbunten Ambiente frische Salate, Quiche und abwechslungsreiche Bowls im Vordergrund des Angebots, das durch selbst gebackenen Kuchen und den gewohnt gut gemachten Kaffee abgerundet wird.

↑ Das hat gedauert: Nach langen Renovierungsarbeiten hat nun auch in Frankfurt eine Filiale der Burgerkette **Hans im Glück** eröffnet. In der Braubachstraße bietet man im hübschen Birkenwaldambiente das volle ungewöhnliche Programm der Burgerbrater.

↑ Der Balkan kehrt zurück: Mit dem **Avlija** finden Liebhaber von Čevapčići & Co. auf der Mainzer Landstraße in Bälde eine weitere interessante Anlaufstelle für modern interpretierte Gerichte aus dieser kulinarisch so spannenden Region.

↑ Seit Juli hat das **Aman Tandoor & Bar** auf der Mainzer Landstraße geöffnet. Im modernen Industrie-Ambiente werden nordindische Spezialitäten aus dem traditionellen Tandoor Ofen serviert.

↔ Das **Thai & Turf** steht bereits länger für außergewöhnliche Fusionsküche mit einer gelungenen Mischung aus thailändischen Gerichten und Steakhouse-Einflüssen. Jetzt wurde die zweite "Filiale" in der Eschersheimer Landstraße 158 eröffnet und bietet wiederum ein spannendes Programm: Ein Crossover aus italienischer und amerikanischer Küche.

↑ Am Mainkai hat nun das **Frankfurter Wirtshaus** seine Türen geöffnet und bietet Touristen und Einheimischen deutsche Regionalküche in rustikalem Ambiente.

↑ Micky Rosen und Alex Urseanu tun es wieder: Im Westend soll 2020 das **Roomers ParkView** eröffnen. Mit Blick auf den Grüneburgpark soll das besondere Gastronomiekonzept des Roomers im Fokus stehen.  
<<<



Marie Lou



Hans im Glück



Frankfurter Wirtshaus

# Die CITY kocht

Zentral im Herzen der  
Mainmetropole und dennoch  
grüne Oase: Die brandneue  
**Genussakademie City** ist  
beides - und noch viel mehr!

---

TEXT: BASTIAN FIEBIG

**A**uch wenn die vor vielen Jahren von 3-Sterne-Koch Juan Amador übernommene Genussakademie Atelier 3.0 mit Abstand die größte ist und auch bei Parkplätzen ganz weit vorne: Viele unserer Gäste sind vernünftigerweise nach dem Besuch nicht mehr so scharf aufs Autofahren und bevorzugen eher die Standorte in der Innenstadt. Das ist auch der Grund, warum wir für die nächste Genussakademie genau dort nachgesehen haben – und wir sind tatsächlich fündig geworden: Die neue Genussakademie liegt in der Bleichstraße und damit derart zentral, dass sie sich künftig mit dem Namen Genussakademie City schmücken darf!



Die Fassade wirkt beinahe italienisch: Von außen eher unauffällig, öffnet sich direkt nach dem Betreten der Räume beinahe schon eine andere Welt. In insgesamt fünf Räumen kann völlig unabhängig voneinander, aber natürlich auch gemeinsam gekocht und gefeiert werden. Zwei komplett mobile Küchen machen das Raumkonzept einzigartig flexibel, und ist einmal die Tür zu, bekommt man vom Nachbarkurs nichts mehr mit. So kann die Genussakademie nun insbesondere zu den besonders umkämpften Zeiten vor Weihnachten deutlich mehr Gästen ein genussvolles Angebot machen – insbesondere kleinere Gruppen werden hiervon profitieren. Vom zentralen Raum aus geht es dann direkt in den geräumigen Garten, der, wie bereits angekündigt, direkt weiter in das üppige Grün des Anlagenringes führt. Logisch, dass die erste Schnupperversammlung für GenussCard-Inhaber im August denn auch eine BBQ-Fete war.

Doch was macht die neue Genussakademie so attraktiv? Ganz einfach: Ein wunderbarer Garten im Herzen der Stadt, der sich zum Park im Anlagenring hin öffnet und so ein faszinierendes Open-Air-Erlebnis mitten in Frankfurt ermöglicht! Aber von vorn: Die neue Location – übrigens direkt gegenüber der Kulturkirche St. Peter und neben dem Auktionshaus Arnold gelegen – erreicht man von Zeil und Konstablerwache aus innerhalb weniger Minuten zu Fuß. Ausgelassene Feiern mit feucht-fröhlichem Finale sind nun also noch unproblematischer zu begehen, da hier sämtliche S-Bahn-Linien, vier U-Bahn-Linien und sogar Nachtbusse die Gäste sicher nach Hause bringen können und Taxis sowieso die ganze Nacht hindurch bereitstehen. Parkhäuser gibt es ebenfalls reichlich, und das breite Angebot an Hotels aller Kategorien im direkten Umfeld ist eine weitere Alternative. Das alles sei gesagt, bevor wir über die eigentlichen Räumlichkeiten reden.



## GENUSSAKADEMIE CITY

Adresse: Bleichstraße 38  
60313 Frankfurt  
[www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



Gegrillt wird hier in Zukunft nicht nur im Sommer, sondern vor allem dann, wenn offene Feuerstellen auch Sinn ergeben, nämlich im Winter. Im Garten befindet sich eine von insgesamt drei (!) Bars, die in der Genussakademie City belagert werden können – selbst wenn der nächste Sommer keine Rekorde aufstellen sollte, ist dies auf jeden Fall der richtige Platz für perfekte Sommernight Partys. In der kalten Jahreszeit darf es ja ruhig etwas kuscheliger sein, und bestimmte Kursformate wie beispielsweise Tastings profitieren ebenfalls von einem ganz konkreten Ambiente. Sie kommen drauf? Klar, die Genussakademie City hat nicht nur einen tollen Garten und ebensolche Räumlichkeiten, sondern auch einen traumhaft schönen, ungemein romantischen Gewölbekeller! Hier kann nicht nur geschlürft und seriös verkostet, sondern auch gekocht und gefuttert werden, denn selbst unter der Erde gibt es in der Genussakademie City eine Kochgelegenheit, um hungrige Gäste glücklich zu machen oder entsprechende Kochkurse im historischen Ambiente durchzuführen.





**Andrea Zappalorto, Geschäftsführer von illycaffè Deutschland, schreibt über seine persönliche Leidenschaft.**

## ESPRESSO-KNIGGE

Sie kennen sicherlich eine ähnliche Situation: Sie sind in einer italienischen Stadt, gehen dort in eine gut besuchte Kaffeebar und möchten inmitten von Italienern, die gestikulierend an der Theke stehen, einen Kaffee bestellen – aber welchen und vor allem wie? Als Kaffeeliebhaber trinke ich 5 bis 7 Tassen Kaffee täglich und bin daher ein geeigneter Ratgeber. Trotz der von Stadt zu Stadt variierenden regionalen Unterschiede im Kaffeejargon lassen sich einige grundsätzliche Punkte für den Espresso-Knigge festhalten. Nachdem Sie an der Kasse bezahlt haben, können Sie an der Theke bestellen. Wichtig ist dabei der Augenkontakt mit dem Barista. Sie müssen hierfür nicht ganz nah an der Theke stehen – ein guter Barista weiß eigentlich immer, wer noch nicht bestellt hat. Sollten Sie Lust auf einen Espresso haben, reicht es, wenn Sie „un caffè“, „un ristretto“ oder „un macchiato“ bestellen, je nachdem, wie Sie Ihren Kaffee am liebsten genießen. Oft wird das Wort „Espresso“ an italienischen Theken gar nicht erst benutzt, sondern bereits vorausgesetzt. Mein Tipp: Beenden Sie Ihre Bestellung immer mit „per piacere“, das wirkt!

Bei der Bestellung eines Espresso Macchiato müssen Sie zwischen einem „macchiato caldo“ mit einem Schuss heißer Milch oder einem „macchiato freddo“ mit kalter Milch wählen. Die Frage „Einfach oder doppelt?“ wird an der Kasse nicht automatisch wie in Deutschland gestellt. Deswegen rate ich, sofern gewünscht, explizit „un doppio“ zu bestellen. Sie können den Kaffee auch gleich in einer großen Tasse bestellen: „un doppio in tazza grande“. Cappuccino und Latte Macchiato sind hauptsächlich Frühstücksgetränke. In Nord-Italien und im Ausland werden sie auch am Nachmittag bestellt, aber bitte keinesfalls nach dem Abendessen! Ein weiteres „No-Go“ ist es, an der Theke zu bestellen und sich anschließend an einen Tisch zu setzen. Die Erklärung: Der Preis für einen Espresso an der Theke ist in Italien sehr niedrig und kann nur leicht von Region zu Region variieren. Aktuell kostet ein „Espresso al banco“ in der Regel nicht mehr als 1,10 €. Am Tisch wiederum ist der Preis deutlich höher, denn er beinhaltet den Service.

Das Frühstück ist für Italiener keine Hauptmahlzeit, aber die Atmosphäre an einer Bartheke am Vormittag ist etwas ganz Besonderes und eine spannende Alternative zum Frühstück im Hotel. Meine Empfehlung: Probieren Sie es einfach mal aus! Es ist auch für mich immer wieder spannend, einen Barista bei der Arbeit und seiner Interaktion mit den Gästen zu beobachten: eine Mischung aus Technik, Geschicklichkeit und Unterhaltung; praktisch echte Kunst! Und sollte der Barista am zweiten oder dritten Morgen fragen, ob Sie „il solito“ wollen, wissen Sie, dass Sie alles richtig gemacht haben.

**„Es ist auch für mich immer wieder spannend, einen Barista bei der Arbeit zu beobachten“**



Das komplette Konzept ist rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft am Start, die Renovierungsarbeiten sind bereits in vollem Gange, denn eine Kochschule bringt ja ganz besondere Anforderungen mit sich, und hinzu kommen die kreativen Ideen aller Beteiligten. Aktuell ist nur der Garten schon in Betrieb – es wäre ja auch zu schade, ihn erst zu eröffnen, wenn dieser Super-Sommer endgültig vorbei ist. Für die Innenräume wird jetzt schon geplant und gebucht, denn nicht wenige haben über den Flur-funk bereits gehört, dass hier etwas ganz Besonderes entsteht. Mit der Genussakademie City rundet die JOURNAL-Kochschule ihr Portfolio in die richtige Richtung ab, kann nun noch flexibler auf die jeweiligen Bedürfnisse ihrer Gäste eingehen und außerdem endlich wieder attraktive BBQ-Kurse anbieten – in unvergleichlichem Ambiente mitten in der Stadt!

A close-up photograph of a chef's hands grating a piece of yellow cheese over a dish on a black plate. The chef is wearing a white shirt. The background is dark and out of focus. The text 'Spitzenköche' is overlaid on the image in a white, elegant font. A white text box is positioned on the left side of the image.

# Spitzen- köche

Nicht nur in den Top-Restaurants von Frankfurt greift man nach den **Sternen** – das geht auch ausgezeichnet in den Kursen der Genussakademie!



## ★ MARKUS WOLF ★

# Happy Ent – das große Wintermenü

Woran erkennt man einen echten Spitzenkoch? Dass er eine Abfolge von Gängen zaubert, bei der wirklich alle Bestandteile einer Zutat derart verwendet werden, dass am Ende ein perfekt abgestimmtes Menü herauskommt! Passend zur kühlen Jahreszeit nimmt sich Markus Wolf mit Ihnen gemeinsam das Thema Ente vor und zaubert ein harmonisches 4-Gänge-Menü, das Sie nach diesem Kurs auch am eigenen Herd problemlos nachkochen können. Ziehen Sie aus den Knochen der Ente eine geschmackvolle Sauce, bereiten Sie eine Entenbrust zu, die außen schön knusprig und innen zart und saftig ist und setzen Sie die Keulen der Ente gekonnt mit winterlichen Beilagen in Szene: Hier wird jede Zutat komplett verwendet, und ganz nebenbei erhalten Sie jede Menge raffiniertes Kochwissen von einem echten Profi. Darüber hinaus bekommen Sie eine tiefgehende Warenkunde, Tipps zur richtigen Lagerung und natürlich auch, wo man Produkte in bester Qualität später selbst nachkaufen kann. Zusammengefasst: Ein Kochkurs der Spitzenklasse mit nur wenigen Terminen!

### MENÜ:

Entensüppchen mit Wirsing-Ravioli

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeerjus, Schwarzwurzel, Rosenkohl und Röstzwiebeln

Entenkeule mit Grünkohl und Kürbis

Walnuss-Ingwer-Brownie mit Nougateis und Blutorange

### TERMINE:

So, 11.11.18, 18.00–22.00 Uhr  
So, 16.12.18, 18.00–22.00 Uhr

98 € inkl. Getränke  
88 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

**NEU!**

## ★ PASCAL SCHEEL ★

# Köstliche Innereien

Kochen mit Innereien ist hierzulande nach wie vor eher ungewöhnlich, selbst wenn andere Landesküchen in dieser Rubrik immer wieder mit faszinierenden Gerichten überraschen. Doch wahre Gourmets lieben Innereien, und so haben sich zahlreiche Gäste der Genussakademie immer wieder darum bemüht, einen Kochkurs rund um dieses spannende Thema buchen zu können. Damit Innereien zum echten Hochgenuss werden, braucht es allerdings nicht nur aufgeschlossene Genießer, sondern auch einiges an Fachwissen. Ein erfahrener Koch wie der Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel kennt natürlich sämtliche Kniffe und Techniken, die es braucht, um solche besonderen Grundprodukte in ein echtes kulinarisches Highlight zu verwandeln. Voilà: Hier ist der gewünschte Kochkurs! Pascal hat ein wunderbar schmackhaftes Menü zusammengestellt, das Sie mit der neu erlernten Expertise auch zu Hause problemlos nachkochen können. Und die Überraschung Ihrer Gäste in den eigenen vier Wänden ist anschließend natürlich garantiert!

### MENÜ:

Nierchen mit feinem Spitzkohl, Bratkartoffelsud und Café de Paris-Eis

Marinierte Seeteufelleber mit Graupen süß-sauer und Passepierre-Algen

Rinderzunge nach deutscher Art in Madeira-Sauce mit zweierlei Püree von Spinat und Kartoffeln

Dattelkuchen mit Sanddorn-Sorbet, Curry-Sanddorn-Karamell und Kaffee-Kardamom-Schaum

### TERMINE:

Sa, 17.11.18, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 15.02.19, 18.30–22.30 Uhr

98 € inkl. Getränke  
88 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

**NEU!**



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline  
**069 97460-666**  
Mo-Fr 9.30–17.30 Uhr

oder bei  
**www.genussakademie.com**





## ★ THOMAS FISCHER ★

**Alles Hummer**

Hummer essen ist ein absoluter Luxus! Aber selbst kochen? Wie bereitet man ihn eigentlich richtig zu? Dieser Herausforderung nehmen wir uns an und zeigen Ihnen Schritt für Schritt perfekte Zubereitung der edlen Meeresbewohner. Lernen Sie den König der Krustentiere bei einer intensiven Warenkunde kennen und freuen Sie sich darauf, die vielseitigen Gerichte in einem luxuriösen 4-Gänge-Menü zu entdecken und zu probieren.

**MENÜ:** Hummersalat mit Koriander, Passionsfrucht und Currycreme / Hummerbisque mit Krustentieravioli, confierten Kirschtomaten und Basilikum / Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak Choi und Estragon / Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarponeeis

**TERMINE:** Do, 18.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 19.01.18, 18.00-22.30 Uhr, 129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## ★ THOMAS FISCHER ★

**Beef!**

Ein gutes Stück Rindfleisch ist ein absoluter Hochgenuss – vorausgesetzt, man weiß, wie man es zubereitet. Doch es kommt hier nicht nur auf die richtige Technik, die richtige Handhabung und das passende Equipment, sondern im Wesentlichen auch darauf an, was man sich da in die Pfanne legt und woher das Fleisch eigentlich stammt. Wir berichten ausführlich von der Herkunft, geben tiefe Einblicke in Lagerung, richtige Reifung, Marmorierungsgrad und geben Tipps für den Einkauf.

**MENÜ:** Beef Tatar mit Roter Bete, Sauerrahm und Schnittlauch / Geflammtes Wagyu beef „Yakiniku-Style“ mit Shitakepilzen, Pak Choi und Hokaidokürbis/Rib Eye und Short Rib vom U.S. Prime Beef mit Maiscreme, Paprika und weißen Zwiebeln / Glasierte Ananas mit Passionsfrucht, Vanilleeis und Rum

**TERMINE:** Fr, 02.11.18, 18.30-23.30 Uhr  
Sa, 08.12.18, 18.00-23.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## ★ CARMELO GRECO ★

**Eine Reise durch Italien: Vom Piemont bis Sizilien**

Lernen Sie den besten italienischen Koch Deutschlands Carmelo Greco persönlich kennen und garantiert auch lieben. Der sympathische Koch zieht Sie in seinen Bann und legt dabei allerlei Küchengeheimnisse offen. Nebenbei lernen Sie jede Menge über die auserwählten Zutaten und deren perfekte Zubereitung. Auch die optische Präsentation wird hier nicht zu kurz kommen, sodass Sie anschließend auch zu Hause sicher das kulinarisch anspruchsvolle Menü nachkochen können.

**MENÜ:** Vier-Gänge-Überraschungsmenü

**TERMINE:** Sa, 17.11.18, 11.00-14.30 Uhr  
Sa, 24.11.18, 11.00-14.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

## ★ ALFRED FRIEDRICH ★

**Ein Abend mit Alfred und Pit**

Große Kochkunst und gelehrter Perfektionist Alfred Friedrich – das erwartet Sie zusammen mit den allerbesten Produkten, optimaler Zubereitung und ganz ohne Schnörkel, dafür aber mit jeder Menge Geschmack im Edelwirthshaus „Golden Kron“. Mit Pit Punda an seiner Seite ist auch garantiert für den richtigen Tropfen Wein gesorgt. Freuen Sie sich auf einen gemeinsamen Abend, bei dem die Herren ihre Erfolgsgeheimnisse mit Ihnen teilen.

**MENÜ:** Fjordlachs mit Tapioka, Gurke und Melone / Artischocken Pastilla mit Lamm, Rosinen und Pinienkernen / Geschmorter Schaufelbug vom Kalb mit Lauch und Pfifferlingen / Weißer Pfirsich mit Himbeeren und Rosen-Eis

**TERMINE:** Mo, 05.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Zur Golden Kron, Alt-Eschersheim 58, 60433 Frankfurt am Main

## ★ STEFFEN OTT ★

**Feinstes Fleisch – Der Kochkurs**

Fleischliebhaber, aufgepasst! Wir zeigen Ihnen die optimale Zubereitung und perfekte Verarbeitung der unterschiedlichsten edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifeprozess, das Auslösen und Parieren bis hin zum perfekten Menü! Zaubern Sie unter richtiger Anleitung unseres Experten ein 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch, das Sie anschließend natürlich gemeinsam genießen werden. Ein spannender Abend mit Lernfaktor und jeder Menge Spaß am Kochen wartet auf Sie!

**MENÜ:** Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern / Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padrón und Chorizo / Roastbeef vom dry aged Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce / Crème brûlée mit Sorbet

**TERMINE:** Mi, 24.10.18, 18.30-22.30 Uhr Sa, 26.01.18, 18.00-22.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## ★ OLIVER SCHNEIDER ★

**Burger Deluxe!**

Ein Burger ist schon lange nicht mehr nur ein Patty mit ein bisschen Garnitur in einem Bun. Wir zelebrieren mit Ihnen den beliebten Klassiker auf gehobenem Niveau. Lernen Sie außergewöhnliche Zutaten und Kombinationen kennen und wie man mit Finesse bei der Zubereitung kulinarische und optische Meisterwerke kreieren kann – die nächste Burger-Party zu Hause wird garantiert ein Erfolg.

**MENÜ:** Champagnerempfang / Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Tomatensalsa / Vietnamesischer Bao Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoi Sin-Sauce / Wagyu Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw / Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

**TERMINE:** Mo, 22.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 26.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## ★ UWE WEBER ★

**Spitzenküche am Markt**

Lokal inspiriert und von Meisterhand auf echtes Sternenniveau verfeinert – das macht die klassisch-innovative Küche von Uwe Weber aus, denn er weiß genau, womit er seine Gäste in den Bann ziehen kann! Authentisch und mit viel Know-how kochen Sie gemeinsam ein 4-Gänge-Menü, mit dem Sie auch zu Hause garantiert glänzen werden. Genießen Sie es, einem echten Profi über die Schulter zu schauen und freuen Sie sich auf das selbst gekochte Menü in entspannter Atmosphäre.

**MENÜ:** 2erlei Lachsravioli mit Mango-Zuckerschoten-Salat und Cocos / Getrüffelter Rahmspinat mit pochiertem Ei / Gefüllte Poularde aus der Bresse auf Rosso del Ticino und Schwarzwurzeln / Maronentarte mit Gewürzorange und Campari-Eis

**TERMINE:** So, 18.11.18, 16.00-21.00 Uhr  
So, 25.11.18, 16.00-21.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
essWebers / Küche am Markt, Marktplatz 21, 61250 Usingen





Mit **LunchNow** findet man immer einen Platz am bereits gedeckten Mittagstisch – eine feine Idee von Julian Brott und Mark Witt!

TEXT: ALEXANDER HARDY

# Tischlein deck dich!

**W**as rund ums Mittelmeer bereits kultureller Standard ist, setzt sich nun endlich auch bei uns durch: Die Mittagspause ist Zeit für Genuss und Entspannung, aber auch zum Networking und Team Building. Dumm, wenn man sich allerdings in der langen Schlange vor dem Restaurant kennenlernt und das Lieblingsmenü dann noch ausverkauft ist. So muss es Julian Brott und Mark Witt häufig genug ergangen sein, denn eine geniale Idee wie LunchNow kommt einem nicht jeden Tag. Wie schön wäre es, wenn ich nicht nur einen Platz, sondern auch gleich das passende Gericht oder Menü reservieren könnte? Am besten nicht telefonisch beim Service, sondern ganz bequem per App oder Website mit präziser Auswahl des Tagesmenüs und der Möglichkeit, die Anbieter untereinander zu vergleichen? Und vielleicht noch das ein- oder andere Schnäppchen etwa in Form eines Gratis-Espresso zu finden? Was angesichts eines riesigen Angebots unterschiedlicher Anbieter vom Imbiss bis zum Sterne-Restaurant nach einem unübersichtlichen Chaos klingt, wurde unter der Überschrift LunchNow zum perfekt arrangierten Angebot – das Ding funktioniert!

Dabei ist wichtig, dass nicht nur der Kunde, sondern auch der Anbieter selbst die Möglichkeit bekommt, sein Angebot individuell, tagesaktuell und leicht nachvollziehbar zu präsentieren. Bis zum „Goodie“ am Schluss machen bereits zahlreiche Frankfurter Gastronomen den Mittagstisch zum stressfreien kulinarischen Highlight. Ojo de Agua, Prager Botschaft, Hummus Küch', Rama V, Nibelungenschenke und viele, viele mehr nutzen LunchNow, um ihren Gästen den Lunch so angenehm wie möglich zu gestalten und selbst besser planen zu können – das einzigartige Konzept vereinfacht nicht nur den Wareneinkauf, sondern auch die Service-Disposition vor Ort, denn schließlich weiß man so bereits im Vorfeld, wer kommt und was der Gast bestellt hat. Um den Netzwerkgedanken der Idee noch besser leben zu können, ist bereits ein Verabredungs-Tool in der Programmierung, das es noch unkomplizierter machen soll, sich mit Freunden oder Kollegen zum Lunch zu verabreden. Now, not tomorrow!



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

# Unsere Highlights

Keine Experimente, aber trotzdem spannende Abende und zu Hause **glückliche Gesichter**? Hier begegnen Sie echten Bestsellern und Themen, die kurz davor sind, es zu werden. Satisfaction guaranteed!





## Kreatives Kochen

OLIVER SCHNEIDER

NEU!

Sind Sie beim Kochen auch oft auf Ihre absoluten Lieblingsgerichte festgelegt oder halten Sie sich immer genau an Rezepte? Wo kommt Ihre Inspiration her, wann kombinieren Sie mal unbekannte Zutaten miteinander oder probieren gar mal etwas ganz Neues aus? Höchste Zeit für frischen Wind und kreative Ideen! Oliver Schneider bringt zu diesem Kurs einen wild zusammengewürfelten

Warenkorb mit: Tautrisches vom Markt, Beständiges aus der Speisekammer, vielleicht auch etwas aus dem Froster, die letzte Paprika aus dem Kühlschrank darf auch mal dran glauben – also was die meisten von Ihnen vermutlich auch zu Hause so in Kühli und Speisekammer haben. Heute schreiben Sie das Menü! Dann heißt es immer dem Gaumen nach, kreativ werden und etwas Leckeres kreieren! Zunächst wird gemeinsam überlegt, wie man aus Zutaten, die zunächst nicht sehr homogen wirken, dennoch ein fantastisches Menü zaubern kann, und dann geht's direkt los – Oliver gibt natürlich immer wieder wertvolle Anregungen, was sich grundsätzlich gut kombinieren lässt und welche Kontraste dennoch reizvoll sein können. Das garantiert jede Menge Spaß und ein tolles, zuvor nie gekanntes Menü. Mit Olivers Tipps und Tricks verwandeln Sie Ihr Zuhause anschließend in ein kreatives kulinarisches Genusslabor!

### MENÜ:

Die Teilnehmer entwerfen ihr eigenes Menü zusammen mit Oliver Schneider

### TERMINE:

Sa, 20.10.18, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 01.12.18, 11.00-15.00 Uhr

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

Die Genussakademie

## Reinhardts Ostalgie – Kulinarische Klassiker der DDR

REINHARDT THÖN

Mit der Öffnung der Mauer begann in den neuen Bundesländern auch eine kulinarische Wende, die manches tolle Rezept zugunsten von Pizza & Pasta in die Ablage verdrängte. Reinhardt Thön hat für Sie das Rad der Zeit zurückgedreht, die echten Klassiker des wilden Ostens wieder aus der Schublade geholt und ein absolut authentisch ostiges Menü zusammengestellt, das man damals wohl nur mit Zutaten aus dem eigenen Garten oder mit guten Beziehungen so zubereiten konnte, wie es an diesem Abend geschehen wird. Reinhardt spricht nicht nur den passenden Dialekt, sondern ist auch sonst genau der richtige Mann, um Ihnen die Geheimnisse der perfekten Zubereitung dieses tollen Menüs zu vermitteln, bei dem jeder Gang einem in Ostdeutschland aufgewachsenen Genießer angenehme Erinnerungen beschern dürfte. „Wessis“ finden hier hingegen endlich mal Gerichte, mit denen man seine Familie oder Freunde definitiv überraschen kann. Nach diesem Kurs heißt es auch bei Ihnen zu Hause „Bühne frei“ für ein überraschend anderes oder sentimental vertrautes Menü – willkommen' im gūlinarischn Ösdn, eschd leggor!

NEU!

### MENÜ:

Soli' Soljanka – Russische Suppe

„Würzi“ – Würzfleisch vom Kalb mit Champis, überbacken mit Käse und Worcestersauce

Steak ‚Au foir‘ – Schweinesteak, Buttererbsen, Kartoffelstifte und Zitronenecken

„Schwedeneisbecher“ – Vanilleeis mit Apfelmus und Schlagsahne

### TERMINE:

Fr, 02.11.18, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 08.02.19, 18.30-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr  
oder bei **www.genussakademie.com**



## Der entspannte Gastgeber

STEFFEN OTT

Wie schafft man es, dass eine Einladung zum Essen nicht in Hektik, Stress oder Chaos ausbricht? Ganz einfach: perfekte Organisation! Steffen Ott hat eine ausgezeichnete Menüabfolge mit Wow-Effekt zusammengestellt, die nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch ideal vorzubereiten ist! Am Abend selbst muss dem Essen nur noch der letzte Schliff verliehen werden, so dass Sie jede Menge Zeit für Ihre Gäste haben. Ganz entspannt können Sie dank jeder Menge Tipps und Tricks an den Gesprächen des Abends teilnehmen, während Ihre Gäste begeistert sind, wie galant Ihnen alles von der Hand geht.

**MENÜ:** Safranrisotto mit Kabeljau und Rucola / Zweierlei Paprika mit Balsamicoreduktion / Roastbeef mit Lauch und Zwiebelkonfit / Halbflüssiges Schokoladenkuchlein

**TERMINE:** So, 16.12.18, 11.00-15.00 Uhr  
Fr, 25.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Das große Burgerbegehren!

OLIVER SCHNEIDER

Haben Sie sich schon immer gefragt, wie man den perfekten Burger auch zu Hause zubereiten kann? Wie das Fleisch eigentlich richtig gebraten werden muss? Und welches Brot wohl am besten zu Ihrem individuellen Burger passt? Der perfekte Burger ist immer selbst gemacht und an dessen Zubereitung sollen schon Ehen gescheitert sein. Wir probieren gemeinsam verschiedene Varianten aus – mit und auch mal ohne Fleisch – so dass Sie garantiert auch Ihren persönlichen Favoriten finden werden. Schauen Sie unserem Profi Oliver Schneider über die Schulter und werden Sie selbst zum Burgerprofi am heimischen Herd.

**MENÜ:** Mini Caesar Salad mit Röstbrot / Black Bean Burger mit Cheddar und Safran-Aioli / Crispy Chicken Burger mit Chili Käse Sauce / Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole / Crème brûlée „Cheesecake“

**TERMINE:** Di, 16.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 10.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Back to the roots – Kochen mit Wurzelgemüse

HANNES DANKEL

Es waren einmal Kerbel, Petersilie und Steckrüben – Sie haben die beim Kochen noch nie verwendet? Dann wird es höchste Zeit! Erfahren Sie alles über die nährstoffreichen Speicherwurzeln, was man aus ihnen zaubern kann und freuen Sie sich auf ein 4-Gänge-Menü, bei dem Sie in die Welt der aromatischen Wurzelgemüsesorten eintauchen. Lernen Sie die gesunden Vitaminbomben kennen – neben den großen Klassikern wird hier auch das ein oder andere Geheimnis der Wurzel-Küche gelüftet, und so finden Sie ganz Ihr persönliches neues Lieblingsrezept!

**MENÜ:** Petersilienwurzelsuppe mit Rote-Bete-sChips / Gebratenes Forellenfilet auf Kerbelwurzelpüree und Pesto / Geschmorte Kalbsbäckchen mit traditionellem Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Süßkartoffel / Rüblikuchen mit Joghurt-Ingwer-Orangen-Creme-Eis

**TERMINE:** Mo, 15.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 14.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Kreative Odenwälder Landhaus-Küche

THOMAS TREUSCH

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Bei diesem Kurs ist der Name Programm! Begleiten Sie Thomas Treusch, der mit Ihnen ein typisches Odenwälder Menü kocht und Ihnen dabei zeigt, wie man den Produkten mit den richtigen Kniffen das gewisse Extra verleihen kann. Schnippeln und brutzeln Sie mit viel Spaß zusammen an den Herdplatten des Restaurants und lassen Sie sich jede Menge Tipps und Tricks zeigen, mit denen Sie zu Hause glänzen können. Im Anschluss genießen Sie gemeinsam das entstandene Menü in entspannter Atmosphäre.

**MENÜ:** „Wildler“ Herbst im Odenwald: BlätterteigStrudel von Reh und Waldpilzen mit Apfel-LauchSalat und Preiselbeer-Senf-Schmand / feiner Eintopf vom Reh mit Gemüse, Grünkern und KürbisRavioli / Zweierlei vom Wildschweinerücken: Medaillon mit WalnussKruste und MandelSchnitzel / zerrupfte ApfelKüchle mit Herbstfrüchten und ZimtSchaumsauce

**TERMINE:** Sa, 20.10.18, 11.00-16.00 Uhr  
Sa, 24.11.18, 11.00-16.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

## Aphrodites perfect Choice

HANNES DANKEL

Schon seit Jahrtausenden kursieren Aphrodisiakum-Rezepte aus kuriosen Pflanzen, Gewürzen oder Tieren, denen man eine besondere Wirkung zuschreibt. Erstaunlich: Viele dieser sagenumwobenen Zutaten verwenden wir heute ganz selbstverständlich in unserer Küche. Hannes Dankel zeigt gleich mehrere aphrodisierende Zutaten pro Gang bei diesem außergewöhnlichen 4-Gänge-Menü. So lernen Sie an diesem Abend nicht nur das Kochen eines stimmigen Menüs, sondern darüber hinaus auch Wissenswertes über Geschichte und Herkunft der anregenden Lebensmittel.

**MENÜ:** Tomaten-Ingwer-Shot mit Staudensellerie / Karamellierte Jakobsmuschel und grüner Spargel mit Trüffelbutter an Safran-Risotto / Galantine von der Poularde mit Blattspinat, Granatapfel und Sellerie-Kartoffel-Püree / Schokoladen-Chili-Eis mit parfümierten Erdbeeren und Vanille-Ingwer-Crumble

**TERMINE:** Fr, 26.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 25.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Aromatisches Doppel – Food & Whisky

CHRIS PEPPER

Hier wird schottisches Lebenswasser mit kulinarischem Handwerk kombiniert. Chris Pepper übersetzt gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht wird. Die Aromen in der Nase und am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe von Experten gemeinsam mit Ihnen in ein Menü übersetzt. Ein doppeltes Geschmackserlebnis!

**MENÜ:** Highland Park 12 Jahre, 40 % begleitet von: Ravioli mit Orangen-Thymian-Füllung und Salatgarnitur / Laphroaig „Lore“, 48 % begleitet von: / Duett von Fenchel-Zitrone & Kartoffel-Makrelen Suppe mit Speck-Aprikosen-Confit / Bowmore No. 1, 40 % begleitet von: Lammcarée in Parmesan-Kräuterkruste mit Sellerie Püree und Zwiebel-Paprika-Ragout / Auchentoshan 12 Jahre, 40 % begleitet von: Mandel-Espresso-Creme mit würzigem Bananen „Pudding“

**TERMIN:** Mo, 05.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Die lange Nacht der Pfannkuchen

JÉRÔME KOCH

Ob süß mit Zimt und Zucker oder herzhaft mit Schinken – es gibt ihn in unzähligen Varianten und Ausführungen: den Pfannkuchen! Wie gelingt er am besten? Wie kann er variiert werden? Warum reißt der Teig gerne beim Wenden, und wie kann ich das verhindern? Garantiert mit vollem Geschmack erhalten Sie hier viele Ideen zur Variation von Teig und Belag und jede Menge Tipps, damit Ihnen zu Hause der perfekte Pfannkuchen gelingt! Und fragen Sie doch auch mal nach Tipps zum Wenden in der Pfanne – das macht richtig Eindruck zu Hause.

**MENÜ:** Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce / Bretonische Galette mit Käse und Schinken / Pizza-Pfannkuchen alla Mamma mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola / Crêpe Suzette mit Orangensauce / Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

**TERMINE:** So, 14.10.18, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 24.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Kochen für Kerle

RHEINHARDT THÖN

Kochen für Kerle? Was das bedeutet, zeigt Ihnen Reinhardt Thön in seinem Kurs. Hier gibt es vier Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche für alle Männer, die schon immer einmal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an klaren Suppen oder Blattsalaten haben. Genießen Sie einen echten Männer-Abend mit viel Abwechslung, spannenden Alternativen zum alltäglichen Abendbrot und jeder Menge Highlights, die gemeinsam zubereitet werden – hier stimmt einfach alles!

**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

**TERMINE:** Fr, 12.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 01.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke /  
79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Knochenzart – Das Geheimnis um Pulled Pork & Co.

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Butterzartes Fleisch mit Suchtfaktor – das ist Pulled Pork. Herrlich saftig und pikant im Geschmack, wer will das nicht auch mal zu Hause ausprobieren. Im Internet sind hunderte Rezepte zu finden, jedes will das beste sein, doch die Theorie nützt nichts, wenn man nicht wenigstens einmal bei der Entstehung dieses kniffligen Gerichts dabei war. Freuen Sie sich auf vier Gänge rund um das Thema „pulled“, bei dem Sie hinterher die abgepackte Variante im Supermarkt gefrostet stehen lassen können.

**MENÜ:** Bunter Blattsalat mit pulled salmon / Sandwich mit pulled turkey und pikanter, hausgemachter Salsa / Pulled pork mit Coleslaw und Süßkartoffelragout / Pflaumen-Crumble

**TERMINE:** Fr, 28.09.18, 18.30-22.30 Uhr  
So, 25.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## HeuHeuHeu!

HANNES DANKEL

Heu in der gehobenen Küche? Lernen Sie in diesem besonderen Kochkurs die unterschiedlichen Verwendungsarten von Heu kennen. Was genau kann man mit den getrockneten Gräsern kochen? Und wie muss man das Grünzeug zubereiten, damit es den Gästen schmeckt? Das alles erfahren Sie von Hannes Dankel, der genau weiß, wie man mit solch außergewöhnlichen Produkten umzugehen hat. Freuen Sie sich auf viele Besonderheiten und kochen Sie ein Menü ganz nach dem Motto „Heuheuheu!“. Hier sind Ihrer Fantasie garantiert keine Grenzen gesetzt!

**MENÜ:** Feine Kraftbrühe mit Bergwiesenheu verfeinert, dazu Pistazienklößchen / Rote Riesengarnelen auf der Zucchiniwiese mit Kokos-Safran-Schaum / Kalbsrücken mit Bergwiesenheu im Woodpaper, Heurahmsauce, saisonalem Gemüse und Kartoffelplätzchen / Joghurteis mit in Ammergauer Heulikör konfierter Birne und Schokoladenbrownie

**TERMINE:** Fr, 21.09.18, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 17.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Die lange Nacht der Knödel

JÉRÔME KOCH

Wie schmecken eigentlich echte Knödel? Und wie bereitet man diese zu? In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen – von Nockerl über Auflauf und gratinierten Klößen bis hin zum Topfenknödel – schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Da wird das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen!

**MENÜ:** Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo / Gebratene Waldpilze mit Semmelaufbau / Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen / Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

**TERMINE:** Di, 23.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
So, 02.12.18, 18.00-22.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 Euro mit und ohne Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Feinstes Lamm

STEFFEN OTT

Viele Hobbyköche trauen sich nicht ohne weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch. Und das, obwohl Lamm in der orientalischen Küche die Hauptrolle spielt und auch in den europäischen Ländern immer beliebter wird – das ganze Jahr über gibt es tolle Rezepte, die nur darauf warten von Ihnen ausprobiert zu werden. Unser Profi Steffen Ott begleitet Sie bei dieser Herausforderung und erklärt anschaulich, was beachtet werden muss! Lernen Sie dieses abwechslungsreiche Produkt kennen und freuen Sie sich auf leckere Rezepte.

**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:** So, 18.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
Do, 14.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie





# In genussvoller MISSION

Die **Silvesterparty** im Atelier 3.0 steht diesmal ganz im Zeichen des bekanntesten Geheimagenten der Welt. Sein Name ist Bond. James Bond. Ihre Mission? Genießen und feiern bis zum frühen Morgen!



## Silvester 2018 – The Bond Party

### DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Der nächste Bond ist tatsächlich ein echtes Jubiläum – kurz bevor 007 zum 25. Mal auf der Leinwand die Welt retten wird, können Sie sich in der Genussakademie Atelier 3.0 einige seiner besten Filme zum Jahreswechsel auf der Zunge zergehen lassen! Von Golden Eye (Wachtelspiegelei auf getrüffeltem Cremespinat) über Octopussy (gerösteter Oktopus mit Paprika, Kartoffelschaum und confierter Zitrone), die dezente Reminiszenz an die großartige Persiflage Spec(k)tre von Bäppi la Belle, die bereits im November im Kino anläuft und viele weitere Abenteuer bis zu Die another day als Happy End (Daiquiri-Erdbeersorbet auf Gewürzorange) bietet dieser Abend kulinarisch garantiert jede Menge Spannung. Doch auch abseits des Live-Buffets im Küchenparty-Style erwarten Sie diverse Missionen: An zwei Poker-Tischen können Sie beispielsweise Ihre Coolness testen – ein paar Jetons bekommen Sie in diesem Casino Royale zum Einstieg geschenkt, dann können Sie Ihre Goldfinger beweisen. Begrüßungssekt, Softdrinks, Rot- und Weißwein sind im Preis inbegriffen, und an der Bar können Sie zudem gegen kleines Geld typische Bond-Cocktails und Longdrinks ordern – den Martini from Russia with love und selbstverständlich geschüttelt, nicht gerührt! Eine feste Kleiderordnung gibt es nicht, aber Sie können sich denken, dass Atmosphäre und Dekoration angemessen elegant sein werden, und da möchte man doch nicht als Bösewicht unangenehm auffallen. Schließlich heizt DJ Schmidli nach dem Fireball um Mitternacht seinen Gästen bis in die frühen Morgenstunden ein – für diesen bezaubernden Abend brauchen Sie nur die Lizenz zum Feiern, nämlich ein Ticket. Und nicht vergessen: Man lebt nur zweimal!

### MENÜ:

**GOLDEN EYE:** Wachtelspiegelei auf getrüffeltem Cremespinat

**FROM RUSSIA WITH LOVE:** Piroggi mit Champignonfüllung

**CASINO ROYALE:** Parmesan Royal mit confierten Tomaten und Wildkräutersalat

**OCTOPUSSY:** Gerösteter Oktopus mit Paprika, Kartoffelschaum und confierter Zitrone

**FIREBALL:** Feurige Fleischbällchen mit Tomaten-Koriander-Salsa

**GOLDFINGER:** Goldgelb gebackene „Finger“ nach orientalischer Art mit Hähnchen und Raz el Hanout

**SPEC(K)TRE:** Kleine Flammkuchlein mit Speck, Sauerrahm und Frühlingszwiebeln

**MOONRAKER:** Mohn-Mousse mit Portweinzwetschgen

**DIE ANOTHER DAY:** Daiquiri-Erdbeersorbet auf Gewürzorange

### TERMINE:

Mo, 31.12.18, 21.00 Uhr – Di, 01.01.19, 4.00 Uhr

109 € / 99 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie Atelier 3.0



## Silvester 2018 – Western BBQ

### DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Da ist die brandneue Location in der City gerade eröffnet und schon feiern wir im Herzen der Mainmetropole den Jahreswechsel mit einer Hommage an den wilden Westen! Der beste Ort, um sich bei ungemütlichen Temperaturen aufzuwärmen, wenn in der Prarie gerade kein passendes Hotel zu finden ist? Offenes Feuer, logisch. Was könnte also authentischer sein, als eine BBQ-Wild-West-Party zum Jahreswechsel?! Spanferkel, Spießbraten, Porterhouse-Steak in Koriandermarinade, Rib Eye-Steaks in Whiskymarinaade, Chicken Wings in Bier & Senf mariniert, frisch im Räucherofen vor Ort geräucherter Fisch, Gemüse und vieles mehr lassen die Sterne in der Silvesternacht noch heller funkeln, wenn die Gäste in der Genussakademie City ihr Lager am Rand des Frankfurter Alleenrings aufgeschlagen haben. Hinzu kommen natürlich diverse Beilagen, Salate, Desserts und vor allem jede Menge gute Laune, wenn der DJ den Pegel langsam, aber konsequent nach oben schraubt und seine Partyposse nach 2019 schaukelt. Begrüßungssekt, Softdrinks, Wein und Bier sind im Preis inbegriffen, und für kleines Geld kann man mit heißer Caipi-Bowle, Glühwein, Feuerzangenbowle und Longdrinks upgraden, während Chili im Brotlaib den Gaumen zum Qualmen bringt. Da die Sherriffs in Frankfurt offenes Feuer mit Teer und Feder ahnden, gibt es alternativ reichlich Heizpilze und Decken, während drinnen in den gemütlichen Räumen der Genussakademie City eine Chillout-Area für Cowboys und -girls eingerichtet wird. So lässt sich das kommende Jahr unter freiem Himmel mit sicherem Unterschlupf perfekt einläuten – vorausgesetzt, Sie haben Ihr Ticket für den coolsten Saloon der Stadt gelöst!

#### MENÜ:

Spanferkel  
Spießbraten  
Porterhouse Steak in Koriandermarinade  
Rib-Eye Steaks in Whiskymarinaade  
Chicken Wings in Bier & Senf mariniert  
Frischer Räucherlachs  
Chili aus dem Kessel im Brotlaib  
American Coleslaw  
Endiviensalat mit Preiselbeerdressing  
Avocado-Papayasalat mit Koriander  
Macaroni & Cheese  
Süßkartoffelwedges, gegrilltes Gemüse (Pimientos del Padrón, Zucchini, Aubergine), Maiskolben  
Zwiebelchutney, Barbecue Sauce, grüne Chilisauce, Guacamole  
Marshmallows am Stock  
New York Cheesecake im Glas

#### TERMIN:

Mo, 31.12.18, 20.00 Uhr – Di, 01.01.19, 4.00 Uhr  
129 € / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie City

## Silvester 2018 – Eine Reise durch Frankreich

### DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Was die wohl bekanntesten Gallier Asterix und Obelix bereits erlebt haben und ein riesiger Pulk Radfahrer jedes Jahr hinter sich bringt, können Sie zum Jahreswechsel ganz gemütlich in der Genussakademie Medienhaus genießen: eine kulinarische Tour de France in sage und schreibe 14 Stationen, die natürlich die interessantesten Gerichte der Grande Nation im Fokus hat. So lässt das Köcheteam bereits zu Beginn sowohl die Wellen rauschen als auch die Ziegen meckern, wenn nach dem Begrüßungssekt eine Suppe aus der bretonischen Bouchot-Muschel und gratinierter Ziegenkäse mit Salat von confierten Tomaten, Artischocken und Oliven serviert werden. Das ist aber noch längst nicht alles: Diese Tour macht außerdem noch Station bei Steak Frites, Filet vom Loup de Mer, Champagnersorbet ... aber das können Sie ja gleich weiter unten im Menü komplett nachlesen. Einige Gänge werden am Platz serviert, aber der größte Teil in Form eines kunterbunten Buffets präsentiert, so dass eine unkomplizierte Atmosphäre garantiert ist – der Sitzplatz für jeden Gast natürlich ebenfalls! Für la Musique sorgt der DJ, Softdrinks, Wein und Bier sind wie immer inklusive, und ein ausgesprochen beliebter Genussakademie-Teamkoch, den Sie definitiv länger nicht persönlich gesehen und gesprochen haben, wird als ausgewiesener Kenner der französischen Kochkunst (endlich wieder) für Sie kochen und mit Ihnen gemeinsam ins neue Jahr hineinfeiern. Wer das ist? Da müssen Sie schon ein Ticket buchen, um das herauszukriegen!

#### MENÜ:

Vorspeisen: Bouchot-Muschelsuppe mit Fenchel und Safran  
Tarte Pissaladiere mit Ziegenfrischkäse und Thymian  
Taschenkrebssalat mit Lauch, Curry und Limettenmayonnaise  
Gratinierter Ziegenkäse mit Salat von confierten Tomaten, Artischocken und Oliven  
Hauptgänge: „Steak Frites“ Bavettes mit Pommes Allumettes, kleinem Salat und Sauce Béarnaise  
Filet vom Loup de Mer mit Paprika-Olivenconfit, Brandade und Sauce Bourride  
Maispoulardensupreme „Façon Coq Au Vin“ mit Waldpilzen, Perlzwiebeln und la Ratte-Kartoffeln  
Gebratene Jakobsmuscheln auf Kartoffel-Kapernragout & Champagner-Beurre Blanc  
Desserts: Champagnercremesorbet mit Birne und Verveine  
Apfelfdessert mit Caramel-Beurre Salé und Vanilleeis  
„Tout Chocolat“  
Mousse, Eis und Crumble von dunkler Schokolade mit Gewürzorange  
Crème brûlée à la Vanille mit Cassis-Sorbet

#### TERMIN:

Mo, 31.12.18, 19.30 Uhr – Di, 01.01.19, 2.00 Uhr  
159 € / 149 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie Medienhaus



# Gesundes Leben in der Küche mit Lock & Lock

Mehr unter [www.amazon.de/locknlock\\_eu](http://www.amazon.de/locknlock_eu)



## OVENGLASS

Hitzebeständig bis 400°C

Gefrierfest bis -20°C

Luftdicht

## MODULAR

Stapelbar  
Modernes Design  
BPA frei



## TRINKFLASCHEN

Praktisch für Outdoor-Aktivitäten  
Leicht und Handlich  
Für Kinder und Erwachsene



## ISOLIERFLASCHEN

Heiß oder Kalt für mehrere Stunden  
Verschiedene Modelle  
für alle Geschmäcker



# Unsere Winter- und Weihnachtsmenüs

## Das Genussakademie Weihnachtsmenü

OLIVER SCHNEIDER

Gute Traditionen soll man keinesfalls unterbrechen, und deshalb haben wir auch in diesem Jahr wieder ein ganz besonderes Genussakademie-Weihnachtsmenü im Programm – präsentiert von Koch-Frohnatur Oliver Schneider! Er macht Sie ganz bestimmt locker für den großen Tag: Quasi nebenbei lernen Sie an diesem Abend, ein perfektes Weihnachtsmenü zu zaubern, mit dem Sie an Heiligabend ihre Familie begeistern. Den Auftakt macht eine Ceviche vom Lachs mit beschwipster Birne – da steigt die Laune gleich noch ein wenig mehr. Im Zwischengang geht es köstlich mit Hokkaido-Cremesuppe und Rosmarin-Crostini weiter, und den kulinarischen Höhepunkt des Menüs markiert ein Roastbeef mit Sellerie-Süßkartoffelpüree, Rosenkohl und Knoblauch-Jus. Das weihnachtliche Finale stellt diesmal ein Grießkuchen mit Vanille-Tonkabohnen-Eis und karamellisierten Mandeln – wenn einem da mal nicht das Wasser im Munde zusammenläuft! Ganz wichtig: Oliver Schneider legt auch besonderen Wert auf die perfekte Vorbereitung, so dass der Weihnachtsabend ohne Stress und Küchenchaos verläuft. So sind auch die anspruchsvollen Schwiegereltern nach dem letzten Löffel Eis garantiert wunschlos glücklich.

### MENÜ:

Ceviche vom Lachs mit beschwipster Birne  
Hokkaido-Cremesuppe mit Rosmarin-Crostini  
Roastbeef mit Sellerie-Süßkartoffelpüree, Rosenkohl und Knoblauch-Jus  
Grießkuchen mit Vanille-Tonkabohnen-Eis und karamellisierten Mandeln

### TERMINE:

So, 02.12.18, 18.00-22.00 Uhr  
So, 09.12.18, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke /  
79 € mit Genuss-Card

## Das große Wintergrillen

PASCAL SCHEEL

Alle Jahre wieder zeigen die Menschen der westlichen Hemisphäre ein sonderbares Verhalten: Je heißer es wird, umso zahlreicher scharen sie sich um offene Feuerstellen, um ihr Essen zuzubereiten und schwitzen dabei derart, dass Unmengen von Bier zur Kühlung benötigt werden! Eigentlich blanker Unsinn, denn erst, wenn es richtig kalt ist, ergibt das Grillen doch so richtig Sinn: Es ist kuschelig warm, riecht gut und schmeckt anschließend noch besser!

Also machen Sie zusammen mit uns dem Unfug ein Ende und genießen Sie die kalte Jahreszeit am Grill in der Genussakademie City – das abwechslungsreiche Menü in vier Gängen beweist wiederum, wie schön es sein kann, am Rost zu kochen, während die Schneeflocken fallen. Natürlich wechseln auch hierbei wieder wichtige Informationen von Mund zu Ohr den Besitzer, denn eine Goldmakrele noch saftig zu grillen ist gar nicht so einfach, wie es klingt und dann noch eine trendige Poké daraus zu zaubern ebenfalls. Also bekommen Sie an diesem Abend auch noch jede Menge Tipps und Tricks – vor allem macht das Ganze aber richtig Spaß und überbrückt nicht nur die Zeit zwischen zwei Sommern, sondern führt quasi eine neue Jahreszeit für Grillfans ein!

### MENÜ:

Suppe von gegrillten Tomaten mit Parmesan-Croutons  
Gegrillte Goldmakrelen-Poke mit Chimichurry, Mais und Champignons  
Rib-Eye-Steak mit Pasilla-Barbecue-Sauce, gegrillten Brokkoli und Süßkartoffeln  
Pfirsich Shortcake

### TERMINE:

Sa, 27.10.18, 17.30-21.30 Uhr  
Sa, 24.11.18, 17.30-21.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke /  
88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

NEU!



## Gans ganz anders

PASCAL SCHEEL

Alle wollen das Eine, aber diesmal bitte endlich mal ganz anders – was tun, wenn die Familie lieb gewordene Traditionen hochhält und gleichzeitig mit gelangweiltem Genörgel zum Fest droht, wenn wieder Rotkraut und Klöße das heiß geliebte Federvieh begleiten? Die passende Antwort gibt Ihnen dieser Abend, denn mit dem viergängigen Menü, das Sie rechtzeitig vor dem Fest in Ruhe gründlich erlernen werden, lösen Sie nicht nur den erwünschten Aha-Effekt bei den Lieben neben dem Weihnachtsbaum aus, sondern bringen auch jede Menge Genuss auf die Teller. Dabei balanciert der Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel perfekt zwischen Tradition und Innovation, so dass niemand einen Schreck bekommt und dennoch die perfekte Überraschung gelingt. Von der Mousse über das Praliné bis zur hinreißend zarten Brust ist alles Gans – nur zum Dessert wird es exotisch. Alles anders, alles gans .. äh, ganz wunderbar!

NEU!

### MENÜ:

Gänseleber-Mousse mit Madeira-Gelee und Brioche-Chip

Praline von der Gänsebrust mit Rosenkohlblättern und Aprikosen-Chutney

Rosa gebratene Gänsebrust mit Preiselbeerjus, Spitzkohlpuée, Romanesco und Majoran-Gnocchi

Guaven-Sorbet mit warmer Hibiskussuppe und Meringue

### TERMINE:

Sa, 10.11.18, 18.00-22.30 Uhr  
Sa, 08.12.18, 18.00-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie

## Gans ganz klassisch

THOMAS FISCHER

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Herbst nicht um den Gänsebraten herum. Diese Tradition zelebriert in Spätherbst und Winter Thomas Fischer in der Genussakademie. Der ausgesprochen sympathische und vielseitige Koch verrät Ihnen detailliert, wie man das gute Stück auf den Punkt garen und dabei dennoch schön knusprig braten kann. Thomas Fischer bereitet mit seinen Teilnehmern zunächst eine Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche und Feldsalat zu. Anschließend zeigt er anschaulich, wie unkompliziert ein aromatisches Steinpilz-Cappuccino zu kochen ist. Klares Highlight sind im dritten Gang Brust und Keule von der Hafermastgans in eigener Jus mit confiertem Rotkraut und Semmelaufauf, und wer dann immer noch kann, versucht sich mit Fischers Hilfe an Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen.

WIEDER DA!

MENÜ: Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche und kleinem Feldsalat / Cappuccino von Steinpilzen / Brust und Keule von der Hafermastgans in eigener Jus mit confiertem Rotkraut und Semmelaufauf / Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen

TERMINE: Sa, 01.12.18, 10.30-15.30 Uhr / So, 16.12.18, 18.00-23.00 Uhr  
89 Euro / mit Genuss-Card 79 Euro  
Die Genussakademie

## Die feine Pilzküche

STEFFEN OTT

Es gibt sie in allen Formen und Farben, in groß, mittel, klein, in essbar und giftig. Ihre beste Zeit ist der Herbst, man kann sie eigenhändig im Wald sammeln und anschließend zu vielen wunderbaren Gerichten verarbeiten. Richtig, die Rede ist von Pilzen! Besonders beliebt sind sie etwa in einer Champignonsauce zum Schnitzel, zu frischer Pasta funghi oder gebraten zum Salat, doch es gibt noch mindestens zwei Dutzend andere Möglichkeiten – Steffen Ott zeigt Ihnen, wie es geht.

MENÜ: Waldpilz-Frittata mit herbstlichen Salaten / Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesanschaum / Rinderfilet an Risotto mit gerösteten Schwammerln / Warmer Zartbitter-Schokoladen-Schaum mit Orange

TERMINE: Di, 25.09.18, 18.30-22.30 Uhr / Sa, 20.10.18, 18.00-22.00 Uhr  
Mi, 14.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Vegetarisch mit Genuss und Finesse

PASCAL SCHEEL

Es soll ja immer noch Menschen geben, die vegetarische Küche mit Verzicht gleichsetzen – dabei kann fleischloser Genuss so kunterbunt sein! In diesem Kurs wird aus schnödem Gemüse ein faszinierendes Menü mit dem richtigen Wow-Faktor und garantiert glücklichem „Mhhh-Seufzen“ zum Finale. Dafür braucht es nur ein wenig Fantasie und natürlich den scharfen Blick in den Gemüse- und Obstkalender.

MENÜ: Marinierter Gurke mit Tapioka, Radieschen, Holunder, Schmand und Schnittlauchemulsion / 3erlei Blumenkohl-Mousse, -Chips und -Brösel mit vegetarischem Kaviar / Apfel-Selleriepuée mit Lauchcreme, Apfelreduktion, braunen Champignons und Absinthschaum / Birnensorbet mit braunem Zuckerkekuchen, Birnengelee und Kompott

TERMINE: Sa, 06.10.18, 11.00-15.00 Uhr / Mi, 16.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie





## The Ultimate BBQ

PINO FICHERA

Grillen ist eine Kunst. Und selbst einige der besten Sachen, die man sich gönnen kann, werden noch besser, wenn die Zubereitung auf dem Grill stattfindet – und gelingt! Pino Fichera wurde erneut im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS! 2019 auf Platz 1 der Kategorie „Steaks“ gewählt – also lernen Sie bei diesem Kurs natürlich von keinem Geringeren als dem Meister selbst. Vergessen Sie endgültig Bratwürste, mariniertes Schweinenauckensteak und abgepacktes Grillgemüse aus dem Supermarkt. An diesem Abend kommt das beste Fleisch aus der ganzen Welt auf den Grill: aus Irland, Südamerika, USA, Australien. Er grillt mit Ihnen rund um den Globus. In rund vier Stunden lernen und erschmecken Sie, wie Ihre nächste BBQ-Session zum Event wird.

**MENÜ:** Gruß vom Grillmeister: Frische, Gegrillte Chorizo im homemade bun mit Mango-BBQ-Sauce und Rucola

Gegrillte Riesengarnelen mit gegrilltem Zucchini Salat und Kräutervinaigrette, serviert auf einem Radicchio-Friseebett / Degustation von Wagyu-Ribeye und US-Bisonfilet

Degustation von Iberico Outdoor Spare Ribs und Indoor Spare Ribs / Reverse Grilled Whisky Aged Ribeye / Australisches fed Roastbeef / US-Tomahawk / Côte de boeuf aus der eigenen Reifekammer (Dry Aged) / US Flanksteak

Gegrillter Louisiana-Kartoffelsalat mit Stilton und krossen Bacon / Antipasti-Veggies vom Outdoorgrill / Ananas & Schokosoufflé vom Outdoorgrill mit Sagü und Papaya Icecream

**TERMINE:** So, 21.10.18, 12.00-16.00 Uhr /  
Sa, 10.11.18, 12.00-16.00 Uhr  
159 € inkl. Getränke / 149 € mit Genuss-Card  
Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235,  
60598 Frankfurt

## Die schnelle Feierabendküche

HUBERTUS MARQUARDT

Wir kennen ihn alle, den Stress im Alltag, der uns davon abhält, vernünftig zu essen. Egal ob Sie einen superstressigen Tag im Büro hatten oder als Mama den ganzen Tag im Einsatz waren – wenn es ums Essen geht, wollen alle das Eine: etwas Superleckeres schnell und beinahe mühelos auf den Tisch bringen. Hier kommt endlich Hilfe: Hubertus zeigt Ihnen in seinem neuen Kurs, wie das geht. Er liebt diese Art von Küche, für ihn ist es quasi sein Lebensstil. Und es kommt noch besser: Hubertus verbindet das Ganze sogar mit supergesunden Zutaten! So lernen Sie in diesem Kurs mit wenig Aufwand, aber viel Pep und ausgesprochen zügig wunderbare Gerichte auf den Tisch zu zaubern, egal ob für Sie ganz allein, für Sie als Paar oder sogar für die komplette Familie.

**MENÜ:** Gegrillte Avocado, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln / Spinatsalat mit Ziegenkäse und Zitronendressing / Israelischer Salat mit Röstbrot / Tuna Tataki mit Teriyaki, jungem Lauch und Paprika / Getrüffelte Polenta mit grünem Spargel und Grana Padano / Parpadelle mit Salsiccia-Tomaten-Ragout / Sirlain mit Spargel, Broccoli und Tomaten-Chimichurri / Filet Stroganoff mit Thymiankartoffeln, Gurke und roten Zwiebeln

**TERMINE:** Fr, 09.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
So, 27.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Mediterranean BBQ

PINO FICHERA

Pino Fichera, unser Grillmeister aus dem Thai & Turf, hat nochmal nachgelegt: Sein Kurs „The ultimate BBQ“ war in Windeseile ausgebucht. Kein Wunder, Pino wirft nur die edelsten Stücke auf den Grill. Wer aber erst mal gediegener starten möchte, für den ist dieser Kurs genau das Richtige. Und Pino grillt, wie ein echter Profi eben, das ganze Jahr hindurch. Sommer wie Winter – Grillen geht immer! Ab geht's mit Ihnen zum mediterranen BBQ nach Sachsenhausen ins Thai & Turf, welches in FRANKFURT GEHT AUS! 2019 auf Platz 1 der Kategorie „Steaks“ platziert wurde.

**MENÜ:** Gegrillte Trüffel-Salsiccia und Mangaliza-Speck im Focaccia Bun / Stracchino Käse und Tropea-Zwiebeln aus dem Dutch Oven / Côte de Boeuf Double vom Bistecca di Fassona Pimontese / Beilagen: Gegrillter Auberginensalat, Grillkartoffeln mit Taleggio-Käse, Oliven und Origan / Orangen-Schokoladensoufflé aus der Orangenschale mit Pistazieneis

**TERMINE:** So, 23.09.18, 12.00-16.00 Uhr  
So, 14.10.18, 12.00-16.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke /  
88 € mit Genuss-Card  
Thai & Turf,  
Mörfelder Landstraße 235,  
60598 Frankfurt



## Wild für Feinschmecker


STEFFEN OTT

Wild gilt als diffiziles Produkt, an das sich normalerweise nur Meister heranwagen. Zu Unrecht, denn wenn man erst einmal weiß, wie es geht, sind Fasan, Wildschwein und Co. eine hervorragende Alternative für den heimischen Speiseplan. Worauf Sie achten müssen, warum Wild besonders gern im Herbst und Winter verzehrt wird und wie man es ideal zubereitet, erfahren Sie von Steffen Ott im Handumdrehen. Schauen Sie ihm bei diesem besonderen Kurs genau über die Schulter und lernen Sie zudem alles über die Qualität der unterschiedlichen Fleischstücke, deren ideale Lagerung und natürlich auch, wo Sie dieses später auch für zu Hause nachkaufen können. Ein rundum informativer und leckerer Kurs.

**MENÜ:** Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin / Wildrahmsüppchen mit gebratenen Kräutersaitlingen / Hirsch mit Pfefferkruste, Rahmlauch und Sauerkirchen / Gebrannte Creme mit Vanille und Zimt

**TERMINE:** Sa, 29.09.18, 11.00-15.00 Uhr  
Mo, 12.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

WIEDER DA!



## Farben, Aromen, Lebensfreude – ayurvedisch kochen

KATHARINA DÖRCHT

Im Ayurveda ist die Ernährung das A und O für ein glückliches, gesundes und langes Leben. Voraussetzung ist, den eigenen Konstitutionstyp zu kennen, um die passenden Gewürze und Rezepte für das körperliche und psychische Wohlergehen auszuwählen – und genau dabei hilft Ihnen Ernährungs- und Gesundheitsberaterin Katharina in diesem Kurs. Sie erhalten umfangreiches Hintergrundwissen und jede Menge Tipps, wie auch Sie Ayurveda in Ihren Alltag integrieren können.

**MENÜ:** Aprikosen-Chutney / Ayurvedischer Frühstücksbrei mit warmen Früchten. Kokos-Gemüsecurry mit Cumin-Reis / Selbstgemachter Gewürztee zum Ausgleich von Vata-Störungen / Mandelmilch / Goldene Milch / Energiekugeln

**TERMINE:** Sa, 15.09.18, 11.00-15.00 Uhr  
So, 25.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Tel Aviv meets Frankfurt

HUBERTUS MARQUARDT

Wer einmal in Israel war, den lässt sie nicht mehr los: die Sehnsucht nach der ausgezeichneten regionalen Küche. Hubertus Marquardt reist regelmäßig nach Israel, um sich kulinarisch neu inspirieren zu lassen. Neue Zutaten, andere Zubereitungsmethoden, womöglich sogar andere Küchenuntensilien – all die kleinen Geheimnisse der israelischen Küche setzt er anschließend in ganz einzigartige Kreationen um und teilt Sie in diesem Kurs mit Ihnen.

**MENÜ:** Freekeh / Gebrannte Aubergine / Shakshuka, pochiertes Ei, Joghurt / Hummus / Sardinen-Escapeche / ROOMERS Meatball vom Lamm, Tahina

**TERMINE:** So, 23.09.18, 14.00-18.00 Uhr  
So, 25.11.18, 14.00-18.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Roomers, Gutleutstraße 85,  
60329 Frankfurt am Main

## Exklusiver Rohstoff im Roomers

HUBERTUS MARQUARDT

Der Trend, mal eine Weile oder gar komplett auf tierische Produkte zu verzichten, wächst weltweit. Vegan beziehungsweise raw bedeutet heutzutage keinesfalls Verzicht auf Genuss. Das beweist Ihnen auch Hubertus Marquardt, Küchenchef im Szenerestaurant Roomers. Er kocht mit den Teilnehmern seines Kochkurses gleich neun Gänge an der Zahl, von denen jeder einzelne die Herzen der Fans fleischloser Küche höher schlagen lässt.

**MENÜ:** Süßkartoffel-Pastasalat, Haselnüsse, Oliven (raw) / Quinoa, Lauch, Tomaten (vegan) / Brokkoli-Couscous, Radieschen, Radicchio (raw) / Rote-Bete-Ravioli, Walnusspesto (raw) / Gebrannte Aubergine, Tomaten, Gurken, Tahina (vegan) / Kürbis im Ganzen vom Blech, Avocado-Dip, Ketchup (vegan) / Vegane Olivengnocchi, Tomatencreme, Rucola (vegan) / Rawfood Schokoladenpudding (raw) / Schokoladenküchlein, Beerensorbet (vegan)

**TERMINE:** So, 21.10.18, 14.00-18.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Roomers, Gutleutstraße 85,  
60329 Frankfurt am Main



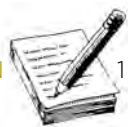
## linen & cotton

Design Form: Barbara Schmidt  
Design Dekor: Lisa Keller

Der Dekor „linen & cotton“ von Designerin Lisa Keller spielt mit den Texturen von Leinen und Baumwolle und präsentiert sie in neuer Form: auf dem Teller statt neben und unter ihm.

www.kahlaporzellan.com  
www.facebook.com / kahla.fanpage

  
**KAHLA**  
PORZELLAN FÜR DIE SINNE



## 10 FRAGEN AN:

## Carmelo Greco



Der aus einer Gastronomenfamilie stammende **Carmelo Greco** war schon als Kind von der Welt des Kochens fasziniert. Nach dem Besuch der Hotelfachschule arbeitete Greco als Jungkoch im Zwei-Sterne-Restaurant Da Guido bei der Grande Dame der piemontesischen Küche Lidia Vanzino Alciati, die besonders großen Einfluss auf Carmelos Kochkunst ausübte. Durch ihren respektvollen Umgang mit den Essenstraditionen, die sie behutsam verfeinert und neu interpretierte, hat sie ein bedeutendes Stück Koch-Geschichte geschrieben. Bereits im Alter von 20 Jahren zog es Greco dann nach Deutschland, wo er auf Roland Brzezinski traf, mit dem er 1991 die Osteria Enoteca eröffnete. Das Kochen begreift Carmelo Greco als einen permanenten Entwicklungsprozess, als eine nie endende Suche nach neuen Geschmackskombinationen. So eröffnete Carmelo Greco im November 2010 das Ristorante Carmelo Greco in Sachsenhausen, das denn auch sofort mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde.

**Was oder wer hat Sie davon überzeugt, Koch zu werden?**

Schon als Kind war ich fasziniert von schönen Hotels und Restaurants, ich wollte in dieser besonderen Welt unbedingt mitmachen.

**Für welches Gericht lassen Sie alles stehen und liegen?**

Für Polpettone, das ist der Hackbraten meiner Mutter.

**Angenommen, Sie hätten kein Koch werden können - welcher Job wäre es dann geworden?**

Dann wäre ich Sommelier geworden. Obwohl ich wirklich wenig trinke, habe ich eine sehr gute Nase, einen guten Gaumen und ein Gefühl dafür, welcher Wein zu welchem Essen passt.

**Mit wem möchten Sie auf keinen Fall tauschen?**

Mit einem Veganer.

**Welches Gericht lässt Sie sofort die Flucht ergreifen?**

Nieren und generell Innereien mag ich nicht so. Gänseleber ist natürlich eine Ausnahme!

**Welche Person der Geschichte beeindruckt Sie ganz besonders und weshalb?**

Marco Polo, weil er so viel gereist ist. Und natürlich weil man sagt, dass er die Pasta nach Italien gebracht hat.

**Welche Musik hören Sie am liebsten?**

Mein Musikgeschmack ist breit gestreut Rock bis Pop, in Frankfurt habe ich aber keines der Konzerte von Paco de Lucía verpasst, einem der größten spanischen Flamenco-Gitarristen, der vor wenigen Jahren gestorben ist.

**Welche Rolle spielt Frankfurt in Ihrem Leben?**

Frankfurt ist meine zweite Heimat geworden, hier bin ich zusammen mit den Frankfurtern gastronomisch groß geworden.

**Apfelwein oder Champagner?**

Franciacorta.

**Wo machen Sie am liebsten Urlaub?**

Mich zieht es immer an den Strand.

# NEU: Frankfurt in einer APP!

Die JOURNAL-App: schnelle Hilfe in jeder Situation.

TOP KULTUR-TIPPS

365 TAGE NEWS

KOMPLETTES TV-PROGRAMM

1000 GESCHÄFTE

8000 TERMINE

ALLE KINOFILME

550 RESTAURANTS

**Jetzt JOURNAL-App laden und 1 Monat gratis testen**

> Login > Freischalten  
> Code eingeben:  
**4937038\_GM318**  
Einlösbar bis 31.12.2019

Erhältlich im  
**App Store**

JETZT BEI  
**Google Play**

# Am Gaumen um die Welt

Einsteigen und loskochen:  
Für diese **Kurztrips am Herd** müssen Sie keinen Flug, sondern einfach nur einen Termin buchen - und lassen anschließend die Urlaubssonne am eigenen Herd aufgehen!







## Die besten Antipasti Italiens

**ROSA AQUILAR**

Die Übersetzung aus dem Italienischen verrät bereits das Wesentliche: Antipasto bezeichnet eine Vorspeise – genau genommen bedeutet es ‚vor der Mahlzeit‘ – und wer kennt und liebt sie nicht, die kleinen Häppchen beim Lieblingsitaliener, die hervorragend auf einen köstlich italienischen Abend einstimmen?! Die waschechte Sizilianerin Rosa Aquilar verrät Ihnen jetzt an einem Abend die besten Antipasti-Rezepte und führt Sie Schritt für Schritt durch deren authentische Zubereitung! Ganz nebenbei plaudert sie aus dem Nähkästchen, was ihre Mama zu Hause in der Cucina außer viel Liebe noch alles in ihre Köstlichkeiten einarbeitet. Die Möglichkeiten sind schier unbegrenzt und erstaunlich abwechslungsreich. Hier kommen jedoch keinesfalls nur Klassiker auf den Tisch, sondern auch regionale Spezialitäten aus dem italienischen Süden – all das exakt so hergestellt, wie es Rosa von ihrer Mutter gelernt hat. So bringen Sie am Ende ein kunterbuntes Sammelsurium unterschiedlicher kalter und warmer Vorspeisen auf den Tisch und genießen diese anschließend gemeinsam mit einem guten Glas Wein und anregenden Gesprächen – benvenuti in sicilia!

### MENÜ:

- Vitello tonnato
- Peperonata
- Caponata
- Mangoldtaschen mit Fontina
- Knusprige Sardinen
- Focaccia
- Panzanella

### TERMINE:

Sa, 03.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
 So, 20.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
 79 € inkl. Getränke  
 69 € mit Genuss-Card  
 Die Genussakademie



## Echt sizilianisch!

**ROSA AQUILAR**

Die sizilianische Küche spiegelt sowohl die Lage im südlichen Mittelmeer als auch die Jahrtausende währende Geschichte dieser wunderschönen Insel wider – zahlreiche Fremdherrschaften haben hier in der kulinarischen Landschaft ihre Spuren hinterlassen. Für Sizilianer ist das gemeinsame Essen ein enorm wichtiger Bestandteil des täglichen Lebens. Hier wird es zelebriert, es ist ein Erlebnis und immer auch gute Gelegenheit, näher zusammenzurücken und die Neuigkeiten des Tages auszutauschen. Das Besondere: Es bedarf nicht besonders teurer und anspruchsvoller Produkte, denn die sizilianische Küche verwendet einfache Zutaten, denen mit viel Liebe, Können, Gewürzen und natürlich der richtigen Zubereitung ein einzigartiges mediterranes Aroma eingehaucht wird. Im Gegensatz zur deutschen Küche besteht eine typisch italienische Mahlzeit aus mehreren Gängen – eine solche ‚Mahlzeit‘ werden Sie an diesem Abend mit der waschechten Sizilianerin Rosa Aquilar zubereiten. Sie lernen nicht nur Schritt für Schritt, das Menü zu kochen, sondern bekommen darüber hinaus von Rosa auch jede Menge Geheimtipps aus Mamas Cucina. Freuen Sie sich jetzt schon auf ein authentisch sizilianisches Menü, mit dem Sie anschließend den Sommer in Ihre Küche zaubern!

### MENÜ:

- Insalata di faglioni, cipolle rosse e parmigiano – Grüne Bohnen mit Schalottenvinaigrette
- Linguine con Sarde e finocchietto selvatico – Hausgemachte Linguine mit Fenchel, Sardellen und Tomatensugo
- Polpo, polenta e finocchio – Arrozierter Polpo, cremige Polenta mit gebratenem Fenchel
- Gelato all’amaretto e ciliegie – Amaretto-Eis mit Kirschsauce und kandierter Minze

### TERMINE:

So, 11.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
 Do, 31.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
 79 € inkl. Getränke  
 69 € mit Genuss-Card  
 Die Genussakademie

## Die besten Schmankerl aus Tirol



**HANNES DANKEL**

Die Liebe zu Tirol geht bei vielen auch über den Gaumen – kein Wunder, denn angesichts der kulinarischen Spezialitäten dieser wunderschönen Region kann man schnell ins Schwärmen kommen. Sowohl in den gutbürgerlichen Gasthäusern im Tal als auch auf den Almen ganz oben am Berg wird die schmackhafte Tiroler Küche mit ihren Schmankerln zelebriert. Die holt Hannes Dankel nun für Sie an den Herd der Genussakademie. Er hat über Jahre hinweg mit dem bekannten Kochbuchautor Ortwin Adam gearbeitet, sich dabei die Geheimnisse dieser wunderbaren Küche abgeschaut und gibt sie nun mit viel Spaß am Kochen an seine Gäste weiter. An diesem Abend kommen die beliebtesten Klassiker auf den Tisch, so dass Sie anschließend jederzeit ihren nächsten Österreichurlaub kulinarisch zu Hause fortsetzen können. Schritt für Schritt lernen Sie von Hannes Dankel, wie man die einzelnen Gerichte zubereitet und schauen sich dabei bei diesem sympathischen Profi ganz besondere Techniken ab. Am Ende genießen Sie gemeinsam die besten Schmankerl aus Tirol – ein rundum fröhliches und herrlich alpenländisches Kochevent!

### MENÜ:

- Menü: Bregenzer Käs’suppe
- Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen
- Hüferschwanzel mit Kren und Bouillonkartoffeln
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

### TERMINE:

So, 11.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
 Fr, 15.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
 79 € inkl. Getränke  
 69 € mit Genuss-Card  
 Die Genussakademie



FOTOS: Shutterstock/KucherAV, fotolia/AKF/Daniel Vincek



## Les deux Dienstbach

JENNIFER UND NATHALIE DIENSTBACH

Die Zwillingsschwestern Jennifer und Nathalie Dienstbach sind Töchter eines Wiesbadeners und einer Französin aus der Normandie und so kochen sie auch in ihrem eigenen französischen Restaurant. Bei ihnen landen frische, saisonale und hausgemachte Produkte auf dem Tisch. Bei der Auswahl der Produkte legen sie allerhöchsten Wert auf Qualität und Herkunft, und beim Kochen lassen sie ihrer Kreativität immer freien Lauf. Lernen Sie mit den Schwestern die französische Landesküche kennen und genießen Sie unterhaltsame Stunden in lockerer Küchenatmosphäre!

**MENÜ:** Tartine au chèvre chaud mit Lavendelhonig und karamellisierten Walnüssen (Landbrot mit Ziegenkäse gratiniert) / Entrecôte vom französischen Charolais-Rind mit Frites faites maison und hausgemachter Sauce béarnaise / Tarte Tatin

**TERMINE:** Sa, 20.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 09.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Les Deux Dienstbach, Untere Albrechtstraße 16, 65185 Wiesbaden

## Die feine bretonische Fischküche

STEFFEN OTT

Die Bretagne ist eine der an Fisch und Meeresfrüchten reichsten Küsten Frankreichs. Wir kochen gemeinsam mit Fisch- und Frankreichliebhabern ein ausgewählt leckeres Menü mit Zutaten aus dem Atlantik, wo Sie die steife Brise an der französischen Westküste praktisch spüren können. Ein erfrischender Kurs mit unserem Experten Steffen Ott, in dem Sie in gewohnt-dynamischer Manier echte Klassiker und neue Gerichte aus Frankreich zubereiten können und dabei auch noch jede Menge Tipps und Tricks mit nach Hause nehmen.

**MENÜ:** Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragonsauce / Cotriade (bretonische Fischsuppe) / Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern / bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

**TERMINE:** Mi, 07.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## La Cevi - die peruanische Küche

DIEGO ARMANDO VELASQUEZ JIMENEZ

Das Restaurant La Cevi begeistert seit seiner Eröffnung im Frühjahr 2016 nicht nur neugierige Gäste, sondern auch die eigenen Landsleute – und sogar die kritischen Restauranttester, denn es wurde erneut auf Platz 1 in FRANKFURT GEHT AUS! 2019 gewählt. Genießen Sie bei uns mit dem besten peruanischen Restaurant der Mainmetropole einen unterhaltsamen Abend und lassen Sie sich für genussvolle Stunden in die kulinarische Welt nach Südamerika entführen. Neben der Zubereitung landestypischer Gerichte erfahren Sie spannende Fakten zu peruanischen Rezepten und Zutaten, wie diese kombiniert werden und die Gepflogenheiten des Landes.

**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, 06.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 15.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Orient Express - Rezepte aus Ollis Wunderlampe

OLIVER SCHNEIDER

Orientalische Genüsse aus 1001 Nacht – das sind kulinarische Köstlichkeiten aus Nordafrika, dem Nahen Osten, der arabischen Halbinsel, der Türkei sowie Iran und Irak. Was das bedeutet? Intensive Geschmacksrichtungen und aromatische Gerichte mit langer, oft märchenhafter Geschichte. Genießen Sie die Zubereitung und anschließende Verköstigung eines umfangreichen Menüs, das Sie mit seiner Qualität, der Vielfalt der Speisen und Originalität überzeugen wird.

**MENÜ:** Fattoush / Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis / Shakshuka / Hummus / geröstete Okraschoten / Babaganoush / Kafta à la Oma / Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

**TERMINE:** Sa, 22.09.18, 18.00-22.00 Uhr  
So, 21.10.18, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Simply Sushi

KAZUHIRO YASUNAGA

Sie wollen die perfekte Zubereitung von frischem Sushi erlernen und dabei jede Menge interessante Informationen zu Japan und seiner Kultur bekommen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig: Hier bereiten Sie gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Sushi-Variationen (Ura-Maki, Hosomaki und Nigiri in verschiedenen Ausführungen) zu und erlernen dabei die wichtigsten Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt. Anschließend zaubern Sie die kleinen kulinarischen Wunderwerke im Handumdrehen auch in den eigenen vier Wänden – ein perfekter Einstieg in die kulinarische Vielfalt der japanischen Küche!

**MENÜ:** Zubereitet werden acht Variationen von drei Sushi-Grundformen: Ura-Maki (wie z.B. California Roll) / Hosomaki (wie z.B. die einfache Lachsrolle) / Nigiri (Reisfinger mit Fisch und Meeresfrüchten) / Zum gemeinsamen Essen im Restaurant wird neben dem zubereiteten Sushi auch eine japanische Miso-Suppe gereicht

**TERMINE:** Mi, 10.10.18, 18.00-21.00 Uhr  
Fr, 07.12.18, 18.00-21.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt am Main



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr  
oder bei **www.genussakademie.com**

# Das 3x3 der guten Adressen



## STEINOFENBROTE FRISCH GEGRILLT

Ob mediterran mit Tomaten, Mozzarella, frischem Basilikum und einem Hauch Crema di Balsamico oder heimatverliebt mit Frankfurter Würstchen, Apfelsenf und Krautsalat – unsere gegrillten Steinofenbrote und Panini sind der ideale Mittags-snack für jeden Geschmack.

**Kroeger's Brötchen**  
Grüneburgweg 55, 60323 Frankfurt,  
T 0 69 - 55 10 11, Mo-Fr 7-18.30 Uhr,  
Sa 7.30-13 Uhr und So 7.30-11.30 Uhr,  
[www.kroegers-broetchen.de](http://www.kroegers-broetchen.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](http://www.fischfranke.de)



## SO SCHMECKT ITALIEN

*eccolo*... Sandra's 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 Focaccine und einem leckerem Glas Lambrusco!

**Sandra's Kochladen und so,**  
Sömmerringstrasse 1/Ecke Oederweg,  
60322 Frankfurt, Tel. 069/21006677,  
[kochladen@eccolo.org](mailto:kochladen@eccolo.org), Di-Sa 9.30-19.30 Uhr



## 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](http://www.zeitundgenuss.de)  
[www.hessische-geschenkkörbe.de](http://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](http://www.schlemmer-carree.de),  
[www.wildgrosshandel.de](http://www.wildgrosshandel.de)



## VOM TISCHWEIN BIS ZU DEN GROSSEN GEWÄCHSEN

Seit über 20 Jahren liegt der Fokus der Weinhalle auf den klassischen europäischen Anbaugebieten. Dabei umfasst das Sortiment auch Weine von jungen, innovativen Winzern und aus unbekannteren Rebsorten.

Auch Liebhaber von biologisch/ biodynamisch erzeugten Produkten und Naturweinen werden fündig.

Rund 600 verschiedene Weine, Sekte, Champagner und Spirituosen, ergänzt durch Delikatessen, Öl und Schokolade, hält die Weinhalle für Sie bereit!

**Merianplatz 4, 60316 Ffm,**  
Tel. 069/4940200, Mo-Do 14-20, Fr 11-20,  
Sa 10.30-17 Uhr, [www.weinhalle-frankfurt.de](http://www.weinhalle-frankfurt.de)



## 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](http://www.rauschs-konditorei.de)



## FRANKFURTER MÄRKTE- TOUR - VIELSEITIG, EXOTISCH & ATEMBERAUBEND LECKER

Gemütlich einkaufen gehen, in den Auslagen schnuppern & mit allen Sinnen entdecken, sich von der Produktvielfalt überraschen lassen. Kleinmarkthalle, indischer & chinesischer Supermarkt, im türkischen Hinterhofmarkt einfach mal schauen, was es so zu kaufen gibt – genau das wollen wir auf der Frankfurter Märkte-Tour machen. Begleiten Sie uns zum Thema Exotisches & Herzhaftes, zu Süßem & Salzigem inkl. kleiner, sündhaft leckerer Degustationen. 18 € p.P.

**Frankfurter Stadtevents, Führungen & Events der anderen Art, Tel. 069/97460327,**  
[www.frankfurter-stadtevents.de](http://www.frankfurter-stadtevents.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. Schoppetzer Uffstrich, der Scharfe Frankfurter oder auch Grie Soos Sämpf.

**Frankfurter Faß, Töngessgasse 38, 60311 Ffm,**  
Tel. 069/91395622, Mo - Fr 10 - 18.30,  
Sa 10 - 18 Uhr, zu Hause weiter shoppen  
unter [www.frankfurter-fass.de](http://www.frankfurter-fass.de)



## In fünf Gängen um die Welt

THOMAS FISCHER

Thomas Fischer nimmt Sie mit auf eine Reise um die Welt. Fünf Kontinenten – fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Wir haben das Beste vom Besten für Sie in einem Menü zusammengepackt. Jeder Kontinent bietet spannende neue Zutaten oder Zubereitungsmethoden und jede Menge Input für neue Abwandlungen später in den heimischen vier Wänden. In gewohnt galanter Manier führt Sie Thomas durch den Abend und lässt keine Fragen offen. Es warten jede Menge kulinarische Highlights und abwechslungsreiche Überraschungen auf Sie.

**MENÜ:** Asien: Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna mit Sesamöl, Wasabi und fermentiertem Soja / Europa: Minestra mit Safran & gebratener Dorade / Australien: Guavensorbet mit australischem Schaumwein / Afrika: Carrée vom Weidelamm mit Hummus, Harissa-Bohnenpanaché und Raz-el-Hanout-Kartoffeln / Amerika: New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma

**TERMINE:** Fr, 21.09.18, 18.30-23.30 Uhr  
Sa, 03.11.18, 18.00-23.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 89 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Das Geheimis perfekter Pasta

ESTHER PASSERINI

Wie gelingen hausgemachte Gnocchi, und wie kriegt man eigentlich Ravioli so perfekt hin, dass sie schmecken wie in Italien? Esther Passerini verrät Ihnen die Geheimnisse der perfekten italienischen Pasta und nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Italien! Schauen Sie sich die richtigen Handgriffe der Expertin ab, verkosten Sie gemeinsam die verschiedenen traditionellen Spezialitäten und begeistern Sie mit der unkomplizierten Herstellung und hervorragenden Ergebnissen in Zukunft Ihre Gäste zu Hause.

**MENÜ:** Hausgemachte Gnocchi mit frischem Pesto / Ravioli mit Parmesanfüllung, dazu Traubensalsa / Lasagne Bolognese / Torrone Parfait – halbgefrorenes Sahneis

**TERMINE:** Sa, 13.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 24.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Il Cavatappi, An der Trift 65, 63303 Dreieich

## Die klassische libanesische Küche

OLIVER SCHNEIDER

Die Küche des Libanon vereint auf unbeschreibliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des Vorderen Orients mit denen Europas. Erleben Sie mit Oliver Schneider die Verbindung beider Welten und lassen Sie sich von uralten Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter verführen. Mit denen ist er nämlich aufgewachsen und somit ein echter Experte auf dem Gebiet seiner zweiten Heimat. Kochen Sie sich durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche und erleben Sie einen Abend voller Überraschungen und Aromen.

**MENÜ:** Taboulé / Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli / Lamm Kibbeh rockne / Baba Ganoush / Hummus / Joghurtkuchen mit Zitronensirup

**TERMINE:** Sa, 27.10.18, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 17.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Das gläserne Buffet – mediterran

MARK SOMMER

Wir bringen die mediterrane Vielfalt ins handliche Partyformat! Freuen Sie sich auf eine Auswahl an leckeren „Gerichten im Glas“ die unkompliziert zuzubereiten sind, aber auf jeder Veranstaltung ein echtes Highlight sein werden. Und besonders wichtig: All die kleinen Leckereien sind prima vorzubereiten. Damit die Party bei Ihnen zu Hause gleich losgehen kann, erhalten Sie von uns neben allen Rezepten und jeder Menge Tipps zur Zubereitung vom Profi Mark Sommer auch noch 20 Gläschen, die Sie mit nach Hause nehmen dürfen.

**MENÜ:** Italienischer Brotsalat / Gazpacho Andaluz / Tortilla mit Pimientos / Garnelen auf Safranrisotto / Filetes de ternera / Saltimbocca auf Erbsenpüree / Tiramisù / Amaretto-Mousse / Mandelküchlein

**TERMINE:** Sa, 27.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
So, 02.12.18, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Pizza & Pasta Italiana!

ANTONIO MARCELLINO

Sie ist das Lieblingsgericht vieler Menschen, und es ist scheinbar unmöglich, dass sie zu Hause genauso gelingt wie beim Italiener an der Ecke: die Pizza! Welche Tricks muss man kennen, damit der Rand knusprig und der Teig hauchdünn wird? Wie gelingt die perfekte Pizza auch zu Hause? Und: Italien ist bekanntlich auch die Heimat der Pasta. Neben leckeren Pizzavariationen zeigen wir, wie Sie verschiedene Saucen ganz einfach selbst herstellen können. Kommen Sie mit auf diese kulinarische Reise nach Italien!

**MENÜ:** Echte, italienische Pizza in verschiedenen Variationen / Sauerteigpizza / verschiedene Pastasaucen (Arrabiata, Pesto, Aglio e Olio) / Panna cotta

**TERMINE:** Mo, 22.10.18, 17.00-21.00 Uhr  
Mo, 03.12.18, 17.00-21.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Pizzeria Mille Lire, Sonnemannstraße 71, 60314 Frankfurt

## Das gläserne Buffet – international

MARK SOMMER

Ran an die Gläschen! Zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme und herzhaftere Gerichte bis hin zu süßen Leckereien, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen können! Bereiten Sie beliebte Klassiker aus aller Welt in handlicher Gläschengröße zu und sorgen Sie für faszinierende Gerichte. Am Ende des Kurses sind Sie ein echter Experte auf diesem Gebiet und erhalten 20 Gläschen für zu Hause, damit Sie dort direkt weitermachen können.

**MENÜ:** Hähnchen-Saté mit knusprigem Thai-Salat / Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum / Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips / Lachsforelle mit Gurken-Crème fraiche und Kartoffelchips / Coq au Vin im Glas / Seafoodcurry mit Basmatireis / Panna cotta mit Erdbeersauce / New York Cheesecake im Glas

**TERMINE:** So, 14.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
So, 20.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

# Das 3x3 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.

**Peteresen Gutes Essen, Eppsteiner Str. 26, 60323 Ffm, Tel. 069/71713536, www.peteresen-gutes-essen.de**



## KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

Kaffeewerk Expressionist, das Frankfurter Depot der Quijote Kaffee Direktimport- rösterei 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 Expressionist:**  
Friedrich-Ebert-Anlage 35, Tower 185  
Brühmarkt: Leipziger Str. 1  
www.kaffeewerk-expressionist.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, 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. 0173/660 2413  
Mi/Do 14-19, Fr 14-20, Sa 12-16 Uhr, www.whiskyforlife.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**



## 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**



## BOLLERWAGEN, BIER & BAGUETTE - DIE KLEINE BIERWANDERUNG DURCH FFM

Ein Bier-Erlebnis der besonderen Art bietet Ihnen die Bollerwagen-Tour durch die geschichtsträchtigen Gassen der Mainmetropole. Die Tour startet am Ratskeller an der Braubachstraße und führt Sie an den Eisernen Steg und zu den historischen Plätzen in Frankfurt. Dabei erhalten Sie einen Einblick in die Geschichte des Biers. Immer im Schlepptau: Der Bollerwagen. Dieser bietet Ihnen allherhand flüssige Überraschungen. 29 € p. P.

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



## 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**



## 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 Programmvialt der Genussakademie!

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

# Backen und Süßes



Draußen Nieselregen und Schneeschauer,  
drinnen Genuss: **Das süße Leben** ist ganz nah –  
Sie müssen also nur zugreifen! Alles viel zu pudersüß?  
Dann backen Sie doch mal Ihre eigenen Brötchen!

## Österreichs süße Kracher

STEFFEN OTT

Süße Mehlspeisen haben zu jeder Jahreszeit Hochsaison, denn sie machen einfach glücklich. Vom Apfelstrudel bis zum Kaiserschmarrn, mit Steffen Ott am Herd werden Sie im Handumdrehen zum Ösi-Mehlspeisen-Profi.

**MENÜ:** Apfelstrudel mit Schlagobers / Topfennockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren / Marillen-Palatschinken mit Mandelblättern und Vanillesauce / Karamellierter Kaiserschmarrn

**TERMINE:** So, 25.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 02.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Bunte Überraschung: Macarons

AZKO IIMORI

Bunt, süß, hübsch und wirklich all-seits beliebt – das sind Macarons. Die Herstellung ein kleines Kunstwerk, das auch Sie lernen können! Wo genau sind die Knackpunkte, wie färbt man richtig, und welche Füllung ist am leckersten – Azko verrät es Ihnen!

**MENÜ:** Himbeer-Macarons / Eine saisonale Sorte Macarons / Macaron-Petit-Four

**TERMINE:** So, 02.12.18, 17.00-20.00 Uhr  
So, 17.02.19, 17.00-20.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
IIMORI Gyoza Bar, Braubachstraße 24, 60311 Frankfurt

## Brot backen leicht gemacht

JÜRGEN HELLMUTH

Was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, ist das nicht viel zu aufwendig und funktioniert das überhaupt am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth räumt alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt, wie Sie Dame oder Herr über den rohen Teig werden.

**MENÜ:** Nur Weizenvorteig und naturreiner Sauerteig als Geschmacksträger und ohne Zusatzstoffe: Bauernbrot / Kartoffel-Focaccia / Verschiedene Quiches / Verschiedene Sorten Vollkornbrot / Toskanisches Weißbrot / Brötchen / Hefezopf

**TERMINE:** So, 21.10.18, 11.00-15.00 Uhr /  
Di, 22.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
59 € inkl. Getränke / 59 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss

KRISCHAN LÖSER

Die Kunst, einem hervorragendem Menü den richtigen süßen Schlusspunkt zu verleihen, ist in guten Restaurants der Job für den Patissier. Den hat man jedoch in den eigenen vier Wänden viel zu selten zu Gast – nach diesem Kochkurs kein Problem! Hier bereiten Sie 12 verschiedene Dessert-Varianten zu, die Sie im Handumdrehen selbst umsetzen können.

**MENÜ:** Variation von der Crème brûlée: Vanille, Kakao, Orange / Birnendessert deluxe im Glas: Vanilleeis, Birnensorbet, Zimtparfait / Hokkaido-Kürbistarte mit Feta-Käse, Chili & Thymian

**TERMINE:** So, 30.09.18, 11.00-15.00 Uhr  
So, 18.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Perfekte Torten

EWA FEIX

Befüllen, schichten und vor allem dekorieren Sie eine 3-lagige Mini-Torte selbst. Dazu kommen Fondant-Techniken für fortgeschrittene Kuchendekorationen zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

**TERMINE:** Sa, 20.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 01.12.18, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Cupcakes

EWA FEIX

Backen Sie luftige amerikanische Cupcakes und verzieren Sie diese mit einer eigens hergestellten, glatten – aber nicht zu süßen – Buttercreme. Dazu lernen Sie noch Grundlagen der Fondant-Verarbeitung und nehmen am Ende die leckeren Gebäckstücke mit nach Hause.

**TERMINE:** So, 21.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
So, 27.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Designing Cupcakes

EWA FEIX

Hier kommt die Fortsetzung des Kurses „Cupcakes“ – denn nun geht es direkt in die Tiefe der Verzierung. Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Sie Fondant-Rosen, Blumen und andere dekorative Elementen formen werden – damit Ihre Cupcakes in Zukunft nicht nur mega schmecken, sondern auch einfach atemberaubend schön aussehen.

**TERMINE:** Sa, 24.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 23.03.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr  
oder bei **www.genussakademie.com**



# Vegetarisch KREATIV



Man muss nicht erst Andreas Krolik mit seinem veganen Menü auf Sternenniveau zitieren, um den Beweis anzutreten, dass fleischloser Genuss nichts mehr mit Verzicht zu tun hat. Da reicht schon der Verweis auf die kunterbunte indische Gewürzküche, Ricky Saward im Seven Swans oder sogar etwas ganz Einfaches wie Grüne Soße – selbst eingefleischte Karnivoren bekommen mit intelligent und vor allem kreativ zusammengestellten Gerichten völlig neue Facetten geboten, die unter Verwendung von Fleisch so nicht entstehen. Oder noch einfacher gesagt: Jenseits ethischer Debatten schmeckt vegetarisches Essen dann faszinierend gut, wenn man sich damit aktiv auseinandersetzt.

Pascal Scheel hat gleich zu Beginn seiner Tätigkeit als Küchenchef der Genussakademie ein Menü entwickelt, das völlig ohne Fleisch, Fisch oder Geflügel auskommt und dabei höchste geschmackliche Maßstäbe ansetzt, ohne dass man gleich eine Ausbildung zum Koch absolvieren muss, um es daheim problemlos zubereiten zu können. Damit Sie einen Vorgeschmack bekommen, verrät er auf dieser Seite das Rezept zu einem von vier spannenden Gängen. So können Sie mal Ihr Glück versuchen – und wenn's nicht klappt: Der passende Kurs heißt „Vegetarisch mit Genuss und Finesse“, der nächste Termin ist Samstag der 6. Oktober von 11 bis 15 Uhr. Dann zeigt Pascal Ihnen persönlich, wie das geht!

## APFEL-SELLERIEPÜREE MIT LAUCHCREME, APFELREDUKTION, BRAUNEN CHAMPIGNONS UND ABSINTH-SCHAUM

200 ml	Apfelsaft
	Xanthan
1 EL	Apeflessig
20 g	Zucker
200 g	Knollensellerie
3	Äpfel Gala
110 ml	Sahne
1 Stange	Staudensellerie
Prise	Muskat
4	weiße Zwiebeln
3	Stangen Lauch
3	Schalotten
250 g	braune Champignons
1 EL	Butter
25 ml	Weißwein
200 ml	Gemüsefond
25 ml	Absinth
2	ISI-Patronen
50 g	Butter
10 g	Thymian

## ZUBEREITUNG:

**Selleriepüree:** Den Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden, die Würfelchen in leicht gesalzenem Wasser weichkochen lassen und anschließend herausnehmen. Die Äpfel schälen, entkernen und zusammen mit dem Sellerie und 80 ml Sahne fein pürieren. Mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken und schließlich den Staudensellerie in feine Würfel schneiden und unters Püree mischen.

**Apfelreduktion:** 20 g Zucker karamellisieren, mit Apeflessig und Apfelsaft ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann mit einer Prise Salz würzen und mit Xanthan leicht binden.

**Lauchcreme:** Die Zwiebeln auf ein Blech legen und bei 180 Grad 45 Minuten im Ofen weich garen. Dann die Schale entfernen, die Zwiebeln noch warm mixen und das Püree durch ein feines Sieb streichen. Nun das Grüne vom Lauch in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, dann mit dem Zwiebelpüree mixen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Absinth-Schaum:** Den Fond erhitzen und mit Absinth und Sahne verrühren, gegebenenfalls nochmals nachschmecken. Mit Xanthan leicht binden, in eine ISI-Flasche füllen, diese mit zwei Gaspatronen begasen und bis zum Anrichten beiseitestellen.

**Confiertes Lauch:** Den mittelgrünen Teil des Lauchs in 12 schräge Scheiben schneiden und in 25 g Butter mit Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker weich garen.

**Braune Champignons:** Die Schalotten schälen und fein würfeln. Dann 200 g Champignons zusammen mit den Schalottenwürfeln in 25 g Butter farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und dann mit geschlossenem Deckel 10 Minuten garen. Nun alles mixen, mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit Xanthan nachbinden. Die restlichen braunen Champignons fein hobeln.

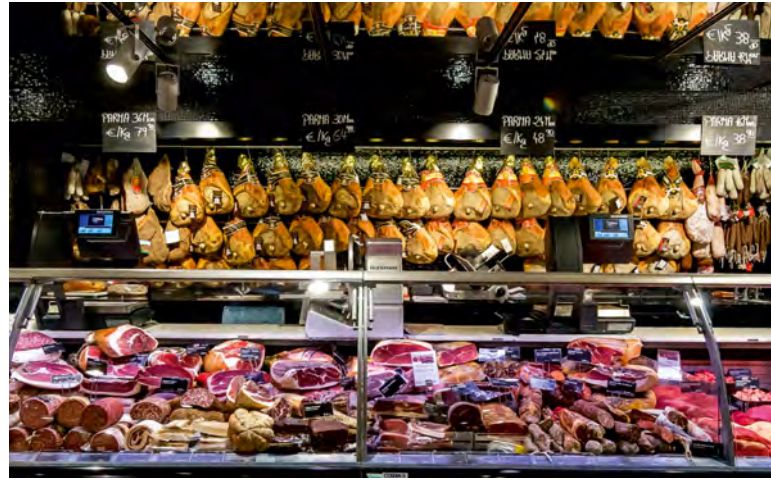
Die Lauchcreme als breiten Ring verstreichen, das Selleriepüree zusammen mit dem Champignonpüree als Nocken außen herum platzieren, den confiierten Lauch in die Mitte setzen, mit der ISI kleine Punkte Absinth-Schaum setzen und die Apfelreduktion dekorativ verteilen – guten Appetit!





# FRISCHE PARADIES

Frankfurts bester Feinkostmarkt.



MIT  
GENIESSER-  
BISTRO

DELIKATESSEN VOM FEINSTEN  
FISCH | SEAFOOD  
FLEISCH | GEFLÜGEL | SCHINKEN  
OBST | GEMÜSE  
KÄSE | PASTA | WEIN  
UND VIELES MEHR

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

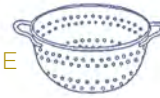




# Kochen lernen – UNSER KOCHKURSSYSTEM

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und einem echten Lerneffekt. Bei den Bausteinen unseres Kurssystems steht ganz klar das Lernen im Vordergrund. Aber keine Sorge:

Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt auch hier nicht zu kurz. Suchen Sie sich **einzelne Bausteine** heraus oder buchen Sie direkt das Komplettpaket im Rahmen unserer **Absolute-Beginners**-Reihe!



## ABSOLUTE BEGINNERS

### In 5 Schritten zum Hobbykoch

HANNES DANKEL

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 vergnügliche Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Küchenchef für die Grundkurse, Hannes Dankel, 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 wichtig für das jeweilige Thema ist, damit Sie nicht nur zum brauchbaren Hobbykoch werden, sondern auch etwas



zu den Produkten sagen können, die Sie verwenden! Sie bekommen interessante Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Fünf Wochen lang stellt sich Hannes 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! Was in den einzelnen Bausteinen gekocht wird, finden Sie online unter [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com) oder auf den folgenden Seiten bei dem

jeweiligen Kurs. Zur Krönung gibt es das erste eigene Menü in vier Gängen, und das sieht so aus:

Gebratene Jakobsmuschel auf sautiertem Kopfsalat / Gebratenes Forellenfilet auf Kartoffel-Parmesan-Stampf mit gebratenen Pimientos / US-Flanksteak „Surf and Turf“ mit roter Zwiebelmarmelade, Thaispargel und Babymais / Karamellbanane mit Vanilleeis und frischer Minze

#### TERMINE:

Pasta & Saucen: Mo, 21.01.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Pasta & Saucen

Fisch: Mo, 28.01.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Fisch – Basics

Fleisch: Mo, 04.02.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Fleisch – Basics

Geflügel: Mo, 11.02.19, 18.30–22.30 Uhr, Menü unter Geflügel & Co.

Mein erstes Menü: Mo, 18.02.19, 18.30–22.30 Uhr

299 € inkl. Getränke / 289 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## 1. STUFE

## BASICS

### Fleisch – Basics

HANNES DANKEL

Was unterscheidet gutes von schlechtem Fleisch? Welches Stück passt zu welchem Zweck? Und wie abwechslungsreich ist das Angebot wirklich? Klassisch grillen, braten, schmoren und modernes Niedertemperaturgaren im Ofen – Sie haben unzählige Möglichkeiten, und mit Hannes an Ihrer Seite lernen Sie, wann welche Methode am geeignetsten ist. Neben diversen Kostproben steht außerdem die Zubereitung der Beilagen und schmackhafter Grundsaucen auf dem Programm. Ein perfekter Einstieg in das Thema!

**MENÜ:** Braten, Schmoren, Dünsten: Kalbsfilet, Schweine- oder Kalbsbacken, Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten / Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree / Panna cotta mit Himbeersauce

**TERMINE:** Do, 11.10.18, 18.30–22.30 Uhr Sa, 19.01.19, 11.00–15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### Gemüse – Basics

HANNES DANKEL

Gemüse ist viel mehr als nur eine Beilage: Eigentlich ist es ganz einfach, aromatische Gerichte ohne Fleisch zu kochen, doch vielen Menschen fehlt es noch an Ideen und Inspiration. Lernen Sie, wie Gemüse richtig geschält und geschnitten wird, wie es in Form gebracht werden muss und werden Sie mit den verschiedenen Garmethoden vertraut. Anschließend geht es an den Herd, wo Sie ein köstliches Vier-Gänge-Menü rund um Gemüse zubereiten, das sich problemlos zu Hause nachkochen lässt.

**MENÜ:** Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola / Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer / Gemüsesticks mit zweierlei Dip / Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

**TERMIN:** Sa, 03.11.18, 11.00–15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



# BASICS

1.  
STUFE

## Pasta & Saucen Basics

HANNES DANKEL

Lernen Sie, wie Sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten herstellen, und kochen Sie mit uns eine echte Sauce Bolognese. Doch auch das perfekte Rezept für Penne alla Carbonara und ein Pesto-Grundrezept stehen auf dem Plan. Dazu lernen Sie, klare Sache, wie man selbst Nudeln herstellt und diese perfekt mit Sauce vermenngt und natürlich welche unterschiedlichen Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

**MENÜ:** Zum selbstgemachten Nudelteig gibt es diese Saucen-Klassiker: Tomatensauce, Bolognese, Carbonarasauce, Basilikum-Pesto / Schokoladenmousse

**TERMINE:** Mo, 22.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 08.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Fisch - Basics

HANNES DANKEL

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Freuen Sie sich mit Hannes auf einen „Tag am Meer“ und erhalten Sie Einblicke in Fangmethoden, Qualitätskriterien und die unterschiedlichen Zubereitungsweisen. Vom Saibling bis zur Dorade – Sie bereiten die unterschiedlichsten Fischarten zu, erfahren, welche Beilagen am besten passen und bekommen dabei auch noch nützliche Tipps, die Sie als Hobbykoch einen großen Schritt nach vorne bringen werden.

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

**TERMINE:** Do, 27.09.18, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 05.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Geflügel & Co.

HANNES DANKEL

Ob Huhn zur Salatbeilage, ein knuspriges Ofenhähnchen, asiatisches Curry oder französischer Coq au Vin – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten: Hier lernen Sie das Federvieh kennen, das man zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann und erfahren interessante Details zu den Zubereitungsmethoden der verschiedenen Arten. Zur spannenden Theorie kommen natürlich leckere Verkostungsbeispiele, damit Sie das Geschilderte am eigenen Gaumen nachvollziehen können.

**MENÜ:** Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Haselnussdressing / Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben / Französische Maispouardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln / Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

**TERMINE:** Sa, 08.12.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 02.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

2.  
STUFE

# DIE GARTECHNIKEN

## Ganz schön schnittig - Gemüse

KIRSTEEN ALTGASSEN

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach dem intensiven Schneidekurs werden Ihnen diese Techniken von nun an leicht von der Hand gehen. Zum perfekten Kochen gehört nämlich nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetierreißmesser. Lernen Sie den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam schnittige Geheimnisse der Profi-Köche.

**TERMINE:** Fr, 23.11.18, 16.30-18.30 Uhr  
Fr, 14.12.18, 18.30-20.30 Uhr  
25 € inkl. Getränke / 25 € mit Genuss-Card  
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main

## Steaks & Co.: Das Kurzbraten

MARK SOMMER

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!

**TECHNIK:** Perfekt gebraten - ein Tasting: Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkarree, Roastbeef, Entenbrust)

**MENÜ:** Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat / Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse / Schoko-Mousse mit / Macadamia-Schnee

**TERMIN:** So, 18.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren

PASCAL SCHEEL

Niedertemperatur- & Dampfgaren sind als schonende und einfache Zubereitungsweisen längst etabliert. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel: Die Ergebnisse sind zart, aromatisch und sehr gesund, da Vitamine und Nährstoffe größtenteils erhalten bleiben. Wir zeigen Ihnen alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese beliebten Zubereitungsweisen, die Sie im Anschluss garantiert auch zu Hause problemlos umsetzen können.

**MENÜ:** Aubergine sous vide gegart mit Ziegenkäse-Espuma, Rucola und Feige / Steinbutt in Sauerrahm gedämpft mit Fenchel, Spitzkohl und Calamansi / Duo von Hochrippe und geräucherter Perlhuhnbrust mit Barbecue-Sauce, Paprika, Mais und Kartoffeln / Limetten-Mascarpone Eis mit Holunderbeeren, Apfel und knusprigem Meringue

**TERMINE:** Mi, 31.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 26.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### 3. STUFE

## DER FEINSCHLIFF

### Der Saucenprofi

ECKHARDT KEIM

Saucen sind das i-Tüpfelchen eines jeden Gerichts und die Königsdisziplin des Kochens, denn sie geben den letzten Schliff und können sogar zum Highlight eines Ganges avancieren. Begleiten Sie unseren Saucenprofi Eckhardt Keim beim Anfertigen der perfekten Saucen, und zwar vom ersten Ansatz bis zum Abschmecken – nach diesem Kurs wissen Sie garantiert von der Pike auf alles zum Thema Saucenherstellung.

**MENÜ:** Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce / Mais-poulardenbrust mit andalusischer, Estragon- und Morchelsauce / Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce hollandaise/béarnaise / Limettenmousse mit Früchten

**TERMINE:** So, 23.09.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 13.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### Messer scharf!

KIRSTEEN ALTGASSEN

Die Genussakademie ist nicht nur fürs Kochen, sondern auch für die richtigen Techniken bekannt, und was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer. Freuen Sie sich auf einen interessanten Messerschleifkurs und erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen: Wie pflege ich meine Messer richtig? Und was gibt es für Tricks, um Messer selbst zu schärfen? Bei kühlen Getränken können Sie das Erlernte direkt vor Ort an verschiedenen Produkten ausprobieren.

**TERMINE:** Fr, 12.10.18, 18.00-19.30 Uhr  
Mi, 07.11.18, 18.00-19.30 Uhr  
10 € inkl. Getränke / 0 € mit Genuss-Card  
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21,  
60311 Frankfurt am Main

### Schalen- und Krustentiere

PASCAL SCHEEL

Jakobsmuscheln, Austern, Langustinos oder Ceviche, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Trauen Sie sich zu Hause an die Könige der Meere? Pascal nimmt Ihnen alle Vorbehalte um die Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern und erläutert, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Nach einer kleinen Warenkunde geht es den Meeresbewohnern an den Kragen: Erfahren Sie alles über Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Schalen- und Krustentiere.

**MENÜ:** Ceviche von der Jakobsmuschel mit Joghurt, Apfel und Schnittlauchemulsion / Auster mit Granny-Smith-Apfelpüree, Champignon-Luft, Fenchel-Austern-Sud und Trüffelöl / Gebratene Langustinos mit Krustentiersauce, Erbsen und Belugalinsen / Limettentarte mit Himbeeren und Baiser

**TERMINE:** Sa, 29.09.18, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 26.01.19, 18.00-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr  
oder bei **www.genussakademie.com**



### 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? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern, und wir helfen Ihnen gerne weiter. Bereiten Sie mit Oliver Schneider zahlreiche geschmackvolle Fingerfood-Ideen von herzhaft bis süß zu. Lassen Sie sich jede Menge Tipps zum appetitlichen Anrichten geben und gehen Sie mit ganz viel Inspiration nach Hause – die nächste Party wird garantiert ein kulinarischer Hit.

**MENÜ:** Home made 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

**TERMIN:** Di, 30.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
79 Euro inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### Das große Zittern: vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!

STEFFEN OTT

Einfache Gerichte kann jeder kochen, doch wer seine Gäste wirklich nachhaltig beeindruckend will, für den haben wir etwas ganz Besonderes im Sinn: Gerichte, bei denen der Hobbykoch normalerweise auf üble Fallen und Tücken stößt. Wir haben ein Menü zusammengestellt, bei dem man schon ganz genau wissen muss, was man wie am besten zubereitet – und Steffen Ott wird Ihnen genau das beibringen, damit Sie Ihre Gäste beim nächsten Dinner begeistern können.

**MENÜ:** Artischocken mit scharfer Mayonnaise / Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Parmaschinken und Feigen in Salbeibutter / Zitronen-Risotto mit Meeresfrüchten / Portwein-Zabaione mit Orange und Beeren

**TERMINE:** Do, 01.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 24.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### Zart! Puristisch! Aromatisch! Der Tatarkurs

OLIVER SCHNEIDER

Tatar hat die Speisekarten der gehobenen Gastronomie im Sturm erobert. Doch es gibt noch wesentlich mehr jenseits des Beef Tatars – Ihrer Kreativität sind eigentlich keine Grenzen gesetzt. Produkte von tadelloser Qualität und die fachmännische Anleitung von Oliver helfen Ihnen schnell auf die Sprünge. Lernen Sie als Basis die Zubereitung echter Klassiker und schauen Sie anschließend mal über den Tellerrand hinaus und kreieren neue Varianten perfekt in Form gebracht mit garantiertem Mhhh- und Wow-Effekt.

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

**TERMIN:** So, 11.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
89 Euro inkl. Getränke / 79 Euro mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



# Die Odenwälder Weininsel

Der Weg in die (hessische) Toskana ist gar nicht weit: Der Blick von den Weinbergen Groß-Umstadts erinnert sofort an die italienische Region — die hier von der **Odenwälder Winzergenossenschaft** erzeugten Weine passen dazu ausgezeichnet!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

**W**ie bitte? Wein in Groß-Umstadt? Die Frankfurter kennen durchaus den charmanten

Ort südöstlich von Dieburg mit seinem schönen Marktplatz inklusive Renaissance-Rathaus und etwas über 20 000 Einwohnern – oder besser: Sie wissen vom Schild, an welchem Ort sie gerade vorbeifahren, denn den größten Teil zieht es an Groß-Umstadt vorbei in Richtung Süden, wo der Odenwald mit Wanderungen und Kochkässchnitzel lockt. Kommt das Thema jedoch auf den Groß-Umstädter Wein, so erntet man meistens Achselzucken: „Da wächst Wein?“ oder „Das liegt doch gar nicht an der Bergstraße“ sind typische Antworten, doch schon aus der Ferne sind die Weinberge des Ortes gut zu erkennen. Na gut, man muss den Blick schon von der Straße nach links über einige Industrieansiedlungen heben, doch es ist hier genau so wie im zuvor zitierten Traumziel vieler Deutscher: Auch in der

Toskana liegt das Glück oft hinter solchen Zweckbauten, und hier sind es nur ein paar Meter, bis man sich inmitten einer Traumlandschaft mit sanften Hügeln, Feldern, Wiesen und eben Weinbergen befindet, von denen der Blick weit über die Ebene bis zum Taunus reicht.

## Klein — und sehr fein!

Es sind tatsächlich nur etwa 80 Hektar Weinberge, die an den Hängen von Groß-Umstadt mit Reben bestockt sind. Eine Fläche, wie sie durchaus ein größeres italienisches Weingut besitzt. Doch es muss zahlreiche Liebhaber geben, die von der hervorragenden Qualität der hier gekelterten Tropfen bereits erfahren haben, denn die kleine bewirtschaftete Fläche ist nicht etwa Ergebnis eines langjährigen Schrumpfungsprozesses aufgrund der isolierten Lage – hier wurde in den letzten Jahren aufgrund steigender Nachfrage wiederholt hinzugepflanzt!

### VINUM AUTMUNDIS

Riegelgartenweg,  
64823 Groß-Umstadt,  
Tel. 06078 2349  
[www.vinum-autmundis.de](http://www.vinum-autmundis.de)



Das ist aufgrund der komplizierten Rechtslage in Sachen Weinbau jedoch kein Kinderspiel und zeugt nicht nur vom Selbstbewusstsein, sondern auch von der Qualität der Groß-Umstädter Weine: Es lohnt sich offensichtlich, hier zu investieren. 85 Prozent der hiesigen Weinerzeugung gehen dabei auf das Konto der Odenwälder Winzergenossenschaft, die sich den schönen Namen *vinum autmundis* gegeben hat. Das bringt regionale Verbundenheit und Geschichtsbewusstsein zum Ausdruck, wurde der Ort doch erstmals im frühen Mittelalter urkundlich als „Autmundisstat“ erwähnt. Heute versorgen 100 Mitglieder mit viel Liebe und Leidenschaft übers Jahr ihre Rebstöcke, die in den drei Groß-Umstädter Weinbergslagen Stachelberg, Steingerück und Herrnberg gedeihen.



Bei einem Spaziergang im Sonnenschein erschließt sich sofort, weshalb hier Weinbau betrieben wird, denn mit jedem Meter ändert sich das Mikroklima, wird es wärmer, weht auf einmal konstant eine leichte Brise, wird es schwül und gleich wieder kühl – jede Lage bringt ihren ganz eigenen Charakter mit, der sich wiederum in jedem Jahrgang in jeder Flasche widerspiegelt. Hier entstehen auf quarzporphygeprägten Böden Weine für Liebhaber, die jenseits des Mainstream spannende Tropfen zu überraschenden Preisen suchen.



## Mineralisch und fruchtig in Weiß und Rot

Mit den Klassikern Riesling und Silvaner zeigt *vinum autmundis*, dass man sich hier tatsächlich genau zwischen den Weinbaugebieten Hessische Bergstraße (zu dem Groß-Umstadt aus weinpolitischer Sicht gehört) und Franken befindet. Drei Viertel der hier angebauten Rebsorten sind weiß, zu den bereits genannten Rebsorten kommen noch Müller-Thurgau, Grau- wie Weißburgunder, Kerner und Gewürztraminer. Ein ungemein erfolgreicher Neuzugang ist der Sauvignon blanc mit saftiger Frucht und angenehmer Mineralität: ein schönes Beispiel für die souveräne Arbeit des Kellermeisters Jürgen Kronenberger, der genau weiß, wie man Weine sowohl klassisch im Holzfass als auch modern im Stahltank ausbaut. Die hier erzeugten Tropfen aus Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser und Regent finden ebenfalls

immer mehr Freunde, und das versteht man bei einem Glas Dornfelder trocken auch sofort, denn wer sich angesichts vieler magerer und belangloser Weine bereits von dieser ehemaligen Moderebsorte abgewandt hat, findet mit dem Groß-Umstädter endlich wieder viel unkomplizierten Spaß im Glas. Das Flaggschiff unter den Roten ist der Spätburgunder aus dem Barrique, der eher ans ferne Burgund denn an die Odenwälder Weininsel erinnert. Nur nicht beim Preis. Da muss keiner tief in die Tasche greifen, so dass immer noch genug Geld für einen anschließenden Besuch in der empfehlenswerten Groß-Umstädter Gastronomie bleibt. Bis dahin bleibt Zeit, sich einmal selbst vor Ort umzusehen: Die Winzergenossenschaft ist montags bis freitags von 9 bis 18.30, samstags von 9 bis 14 und sogar sonntags von 14 bis 18 Uhr geöffnet und freut sich darauf, Ihnen nicht nur einen einzuschenken. Nur eines sollten Sie mitbringen: Platz im Kofferraum!

# Genüssliche EVENTS

Jede Menge Lust auf **kulinarische Abenteuer**, aber gar keine aufs Kochen? Diese spannenden Kurse können Sie sich ganz einfach auf der Zunge zergehen lassen!







## Das Wine & Dine Battle

**VERENA WILL UND THOMAS PORSCH**

So etwas haben Sie vermutlich noch nie erlebt: Während Küchenchef Andreas Kimmel ein fantastisches Menü in vier Gängen zubereitet, kämpfen das Weingut Will aus Franken mit Sommelière Verena Will geb. Hof. (ehemalige beste Jung-Sommelière Deutschlands) und das Weingut Trezn aus dem Rheingau mit Vertriebsleiter Thomas Porsch um die Ehre, die perfekte Weinbegleitung zu stellen! Zu jedem Gang wird Ihnen nicht nur ein Glas Wein, sondern gleich zwei serviert – von jedem Weingut eines. Dann liegt es an Ihnen, zu verkosten und zu urteilen, welcher der beiden hervorragenden Tropfen besser zum jeweiligen Gang passt. Mit fachlichem Wissen werden Sie während des Menüs von beiden Weinmachern höchstpersönlich versorgt, so dass Sie garantiert auch jede Menge Fachwissen mitnehmen werden, und am Ende des Abends küren Sie schließlich gemeinsam den ‚Winzer des Abends‘. Freuen Sie sich auf einen spannenden und garantiert unterhaltsamen Abend mit tollen Weinen, zwei echten Experten und einem fantastischen Menü im Steigenberger Bad Homburg!

### MENÜ:

Luftgetrocknete Schweinebacke, geräucherte gelbe Bete, Friséesalat, Orangendressing & Speckhippe

Ziegenkäse mit hauseigenem Honig-Frühlingsalat, Nüsse, süß-saure Radieschen, Schwarzbrotchip

Gebeiztes und gebratenes Saiblingsfilet, Fregola, Romanasalat, Kürbis, Fischjus

Rosa gebratenes Rinderfilet, junger Spinat, zerdrückte Kartoffeln, Mon-Cherie-Sauce

Rosmarin-Joghurt-Panna-cotta mit Ingwer-Honig-Sorbet, Avocado, Vanille-Crumble

### TERMINE:

Fr, 09.11.18, 18.30-22.30 Uhr

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

Steigenberger Hotel Bad Homburg,  
Kaiser-Friedrich-Promenade 69-75,  
61348 Bad Homburg



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline  
**069 97460-666**  
Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr

oder bei  
**www.genussakademie.com**

## Wein & Sushi

**MARTIN STACHEL**

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken kann und das Land zudem viel Wein aus anderen Ländern, insbesondere aus Europa importiert, trinken die Japaner zum Essen immer noch eher Sake oder Bier (von dessen Herstellung die Japaner übrigens ebenfalls viel verstehen). Doch mit zunehmender Beliebtheit von Sushi in aller Welt wächst auch das Interesse und die Bereitschaft, korrespondierende Weine mit japanischem Essen und hier wiederum besonders mit Sushi zu verbinden. Fisch und Wein ist eine vertraute Angelegenheit, doch Sojasauce, Ingwer, Koriander, Wasabi und Reissessig mit Wein zu kombinieren wird immer crossover! Gerade diese Aromenvielfalt macht jedoch die besondere Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregend neue Verbindungen zu entdecken. An diesem Abend erfahren Sie nicht nur einiges über die japanische Küche, sondern verkosten auch unterschiedliche Weine mit den bekanntesten Sushi-Varianten, wie man sie beinahe überall in Frankfurt bekommt. Unter der so kompetenten wie unterhaltsamen Anleitung von Weinexperte Martin Stachel verbringen Sie nicht nur einen unterhaltsamen Abend, sondern finden darüber hinaus garantiert auch Ihren neuen Lieblingswein zum Lieblings-Sushi!

### MENÜ:

Kappa Maki Sauvignon blanc, Loire

Maguro Maki Prosecco Valdobbiadene, Venetien

Shake Maki Riesling feinherb, Rheinhessen

California roll Silvaner, Franken

Unagi Nigiri Pinot Noir, Rheinhessen

Ebi Nigiri Grauburgunder, Baden

Tamago nigiri Chardonnay, Kalifornien

Tako Nigiri Müller Thurgau, Franken

### TERMINE:

Fr, 02.11.18, 18.30-22.30 Uhr

So, 17.02.19, 18.30-22.30 Uhr

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

Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main



## Der Gin des Lebens in 6 Akten

STEIGENBERGER

Lange Rede, kurzer Gin – freuen Sie sich auf einen exklusiven Abend im 5-Sterne-Luxushotel Steigenberger Bad Homburg und lassen Sie sich bei erstklassigem Essen und Getränken rundherum verwöhnen. Passend zum Thema werden zum genussvollen 6-Gänge-Menü korrespondierende Gin-Sorten serviert und von einem Spezialisten anschaulich erläutert. Dieser Abend bietet einen faszinierenden Einblick in die bunte Welt der Gin-Sorten und die zahlreichen Möglichkeiten, diese mit Speisen zu kombinieren.

**MENÜ:** Aperitif: Ambrato, dazu: Pumpernickel/ Gorgonzola, Ziegenkäse mit Honig, Mammutoliven, eingelegte Artischocken und gegrillte Paprika / Spitzmund Gin, dazu: gebratene Pimentos mit Aioli, Weißbrot mit Chorizo-Creme, Gebratener Radichio mit Orange, Ceviche / Ferdinand's Saar Dry Gin, dazu: Gazpacho, Grüner Spargel mit Kräuterkochschinken, Garnelen mit einer Zitronenthymian-Creme, Jakobsmuschel / Rutte Celery Gin, dazu: Selleriepüree und gebratene Buchenpilze, Gebeiztes Saiblingsfilet und mariniertes Fenchel, Gegrillter Manchego mit Backpflaume, Rindertatar / Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, dazu: Iberico Filet im Schwarzwälder Schinkenmantel, Rosmarinkartoffeln und getrüffeltes Wirsing / Elephant German Sloe Gin / Creme Karamell mit Hibiskusobst und Minze

**TERMINE:** Sa, 24.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Steigenberger Hotel Bad Homburg, Kaiser-Friedrich-Promenade 69-75, 61348 Bad Homburg

## Premium-Sake trifft Dim Sum

YOSHIKO UENO-MÜLLER

Was ist Sake? Erfahren Sie alles Wissenswerte beim exklusiven Tasting mit Yoshiko Ueno-Müller, Expertin und Autorin des Buches „SAKE – Elixier der japanischen Seele“. Freuen Sie sich auf ein 4-Gänge-Menü mit vier Sake der renommiertesten Hersteller in Premium-Qualität und entdecken Sie, warum alle Welt davon spricht, dass der wahre Wert von Sake erst in Kombination mit den passenden Speisen zum Vorschein kommt. Lassen Sie sich von den Gerichten überraschen und werden Sie an diesem Abend zu einem echten Experten!

**MENÜ:** 1. Gang: gedämpfte Jakobsmuscheln in Glas Nudeln mit leicht gehackte Knoblauchsoße, Sake: URAKASUMI Junmai / 2. Gang: xiao long Hai in schwarzer Reisessig zum dippen, Sake: DEWAZAKURA Blüte des Nordens / 3. Gang: knusprigen Entenhaut mit Pfannkuchen, Sake: AMABUKI Rosé / 4. Gang: 3 Kombinationen Madam mei Dessert, Sake Likör: FUKUJU Yuzu-Sake

**TERMINE:** Do, 18.10.18, 19.00-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Madame Mei, Börsenstraße 17, 60313 Frankfurt

## Mix it – der Cocktailkurs in der Gerbermühle

MARTIN MACK

Genießen Sie gerne besondere Cocktails, gemixt von den Profis hinter dem Bartresen? Dann werden Sie doch einfach selbst zum Bartender! In der Gerbermühle lernen Sie alles, was Sie dazu wissen müssen, entdecken die geeigneten Zutaten, Garnituren und Mixtechniken und können beim nächsten Dinner Ihre Gäste garantiert beeindrucken. Neben der Zubereitung ausgewählter Cocktails hat Martin Mack spannende Geschichten aus seinen vielen Jahren als Bartender im Gepäck, die für einen unterhaltsamen Abend sorgen werden.

**MENÜ:** Von Martin zubereitet: Fruchtsot zur Begrüßung / Selbst gemixt werden folgende Cocktails: Der Klassiker: Manhattan / Der Exklusive: Champagner Cocktail mit Pisco / Der Moderne: Lemongras Sour / Der Beständige: Rum Old Fashioned mit Schokoladenbitter / Von Martin zum Menü wird gereicht: Bloody Mary Shot

**TERMINE:** So, 14.10.18, 17.00-19.30 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Gerbermühle, Gerbermühlstraße 105, 60594 Frankfurt am Main

## Entdecken Sie Gin!

MARTIN STACHEL

Wussten Sie, dass bei der Herstellung von Gin etwa 120 verschiedene Zutaten in Form von Aromen und Wirkstoffen zum Einsatz kommen? Oder dass Hersteller immer wieder neue Überraschungen für den Gin-Liebhaber bereithalten? Entdecken Sie diese und weitere Geheimnisse und erfahren Sie, woher das ausgesprochen komplexe Geschmackserlebnis eigentlich kommt. Begleiten Sie unseren Experten Martin Stachel in die Welt der Gin-Sorten und lernen Sie das Trendgetränk bei leckeren Kostproben kennen.

**MENÜ:** Tanqueray Gin Rangpur, Nordes Atlantic Galicien Gin, Ferdinand's Dry Saar Gin, Windspiel Premium dry Gin, Jodhpur Gin, Xellent Swiss Edelweiss Gin

**TERMINE:** Fr, 26.10.18, 19.00-23.00 Uhr  
Sa, 08.12.18, 19.00-23.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main



## Perlender Luxus: das Champagner-Tasting!

BASTIAN FIEBIG

In Deutschland ist ein feierlicher Anlass vonnöten, um eine Flasche Champagner zu öffnen. Aber haben Sie sich auch immer gefragt, wie dieser überhaupt hergestellt wird? Warum gibt es qualitative Unterschiede? Und gibt es Regionen mit eigenem Geschmacksprofil? Wo sich diese befinden und wie man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten kann, zeigt Ihnen unser Experte Bastian Fiebig bei einem Champagner-Tasting, welches Sie so schnell nicht mehr vergessen werden. Entdecken Sie eine neue, spannende und kulinarische Welt für sich!

**TERMINE:** Do, 25.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 01.12.18, 18.00-22.00 Uhr  
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Gin Deluxe

MARTIN STACHEL

Gin gehört derzeit unbestritten zu den attraktivsten Spirituosen, aber haben Sie auch schon außergewöhnliche Sorten probiert, die nur echte Liebhaber kennen? Begleiten Sie uns bei diesem exklusiven Tasting und reisen Sie mit unserem Experten Martin Stachel quasi in der Ginfflasche um die Welt! Da ist tatsächlich für jeden Gin-Liebhaber ein neuer Geschmack dabei! Neben dem Tasting werden Ihnen natürlich sämtliche Details rund um Herstellung und Genuss erläutert, so dass Sie schließlich als echter Gin-Experte nach Hause gehen.

**MENÜ:** Mile high 69 Gin, Deutschland, Amazonien Gin, Peru, Nao Gin, Portugal, Roku Gin, Japan, Colombian Aged Gin, Ungava Canadian Gin

**TERMINE:** Sa, 03.11.18, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 19.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

## Feinstes Fleisch – Das Tasting

FRISCHEPARADIES & GENUSSAKADEMIE

Hier werden die besten und edelsten Stücke Fleisch verkostet, die normalerweise ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen! Nach diesem Abend mit den Experten des FrischeParadieses werden Sie verstehen, warum die Gerichte dort auch immer so viel besser schmecken. Denn es kommt nicht nur auf die Zubereitung an, sondern im Wesentlichen auch auf die Qualität der Produkte. Erleben Sie ein Tasting der besonderen Art und lassen Sie sich von ausgewählten Produkten verführen!

**MENÜ:** Presa Iberico de Bellota mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce / Langsam gegrillte Schulter vom Eifler Ur-Lamm und rosa gebratene Lammhüfte mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse / Tasting: US Flank Steak, Rib Eye vom Irish Kettle Beef, Filet vom Campo Beef / Beilagen Röstkartoffeln, Wildkräutersalat und gebratene Pilze / Glasierte Feigen mit Pistazieneis und Mandel-Crumble

**TERMINE:** Do, 25.10.18, 18.30-22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt am Main

## Feinstes Seafood – Das Tasting

FRISCHEPARADIES & GENUSSAKADEMIE

Warum schmeckt Fisch in Sternerestaurants 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? Jede Frage, die Ihnen zum Thema Seafood einfällt, beantwortet das Team vom FrischeParadies kompetent, anschaulich und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting, bei dem nur erstklassige Ware verkostet wird! Genießen Sie die Weltmeere am Gaumen und lernen Sie dabei zahlreiche interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung.

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

**TERMINE:** Di, 06.11.18, 18.30-22.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt am Main

## PRIVATE DINING

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 Genussakademie-Koch direkt nach Hause. Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein, suchen sich Ihr Wunschmenü aus und buchen Ihr Private Dining. Und dann? Freuen Sie sich einfach auf einen tollen Abend. 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.

**VORSPEISE:** Cappuccino von der Erbe mit Crustino und Shiso-Kresse / Lachstatar und asiatischer Gurkensalat mit Ingwer, Koriander und Minze / gegrillte Champignons mit Karotten-Polenta & Kräutersalat

**HAUPTGANG:** Duroc-Schweinefilet in Gartenkräutern, gegart auf Rote-Bete-Risotto mit frischem Meerrettich / offener Ravioli mit Ratatouille-Gemüse an Parmesan-Creme / gebratenes Filet vom Loup de mer auf Blattspinat mit Kapern, Petersilie und Zitrone

**DESSERT:** Gin-Tonic-Schaum mit Limetten-Minze-Honig / Schoko-Brownie mit frischen Beeren und Minze / Zimt-Crème-brûlée mit Rotweibirne

**PREISE:** 4 bis 7 Personen: 69 €/Person  
8 bis 11 Personen: 64 €/Person  
12 Personen: 59 €/Person  
Anfragen: [tramirez@mmg.de](mailto:tramirez@mmg.de)

**PRIVATE PARTY:** Ab 12 Personen: Hier wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge auf Anfrage über [anfrage@genussakademie.com](mailto:anfrage@genussakademie.com)



## Wein & Käse – ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein beliebtes und problematisches Duett – denn allzu oft verdrängt ein Protagonist den anderen. Martin Stachel vermählt nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist.

**MENÜ:** Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa, dazu reichen wir Brot.

**TERMINE:** So, 21.10.18, 18.00-22.00 Uhr  
So, 20.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## So geht Wein!

MARTIN STACHEL

Sie trinken gerne Wein und endlich Antworten auf Fragen wie „wie wird Wein gemacht“, „warum sind einige Weine irrsinnig teuer“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie!

**MENÜ:** Verkostet werden vier Weißweine: Riesling, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio /... und vier Rotweine: Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

**TERMINE:** Fr, 28.09.18, 19.00-23.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

## Königin Riesling

BASTIAN FIEBIG

Kennen Sie schon den Riesling, der nach relevanten Weinkritikern die beste Weißweinrebsorte auf Erden sei? Bastian Fiebig stellt Ihnen die Königin der Reben auf einer kulinarischen Reise durch die besten Riesling-Weinberge vor.

**MENÜ:** Riesling Hochgewächs Mosel, Weingut Kallfelz / Frischkäse mit Grüne-Soße-Kräutern / Riesling Spätlese trocken Württemberg, Weingut Graf Neipperg / Lachs-Sashimi / Riesling Spätlese trocken Rheinhessen, Weingut Wolf-Deiss / Handkäs-Salat / Riesling Spätlese Hess. Bergstraße, Weingut Simon-Bürkle / Flammkuchen klassisch / Riesling Spätlese trocken Rheingau, Weingut Wegeler / knusprige Frühlingssrollen mit Chili-Dip / Riesling Spätlese trocken Pfalz, Deidesheimer Winzerverein / Huhn in Riesling / Riesling Grand Cru d'Alsace, Weingut Gilg / Zwei Käsesorten: Coulommiers und Manchego / Riesling Auslese Rheinhessen, Weingut Wolf-Deiss / Apfelkuchlein

**TERMINE:** Fr, 26.10.18, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 25.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
139 € inkl. Getränke / 129 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Zauberhafte Weine des Piemont

MARTIN STACHEL

Von scheinbar einfachen Einsteigertropfen bis zu den großen Gewächsen dieser traumhaften Landschaft führt Sie der sympathische Weinfachmann Martin Stachel im Glas durch die einzelnen Gebiete des Piemont und seine Provinzen Asti und Alba.

**MENÜ:** Verkostet werden verschiedene Weine aus dem Piemont: Weißweine: Gavi, Arneis, Moscato d' Asti / Rotweine: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco

**TERMINE:** Fr, 30.11.18, 19.00-23.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

## Die Geheimnisse der Baristas

GIOVANNI BURGARELLA

Was macht einen ausgezeichneten Espresso aus? Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè verrät es Ihnen! Von der Herkunftsgeschichte bis hin zu den verschiedenen Kaffeesorten – hier wird alles anschaulich vermittelt.

**TERMINE:** Sa, 20.10.18, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 17.11.18, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè bietet nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer an. Geschmacksprofile, Röstungen und sogar wunderschöne Bilder aus Milchschaum stehen auf dem Programm.

**TERMINE:** Sa, 15.12.18, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Tapas & Wein beim Weinbäcker

ANDREAS BÄCHER

Sie verkosten eine schmackhafte Auswahl von Weiß- und Rotweinen aus Deutschland. Zu Beginn wirken Sie auch bei der Zubereitung der Häppchen mit und lernen so direkt, worauf bei der Produktauswahl und Herstellung zu achten ist.

**MENÜ:** Prickelende 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 – Winzersteak mit Ofengemüse / Rotwein-Cuvée – dunkles Schoko-Kardamom-Kuchlein

**TERMINE:** Sa, 13.10.18, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 03.11.18, 18.00-22.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt am Main

## Geschmacksschule: Wein

BASTIAN FIEBIG

Wein verkosten ist eine leichte Sache: nämlich schmeckt und schmeckt nicht, und fertig ist der Einkauf. Falsch – denn hier lernen Sie eine unglaubliche Liste der Genüsse, vielfältige Aromen zu erschnuppern und zu erschmecken, um quasi direkt ins Paradies der Genüsse zu gelangen.

**TERMINE:** Sa, 22.09.18, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 09.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Wein ist Kultur: ein besonderer Abend im Weinclub

MARTIN STACHEL

Was bedeutet eigentlich Kultur für das Thema Wein? Was verdanken wir den Griechen, was den Römern, wer hat die Weinkultur über die bierselige Zeit der Barbaren gerettet, und welcher Wein kann uns heute noch davon erzählen? Prof. Dr. Florian-Müller-Plathe und Martin Stachel verraten es Ihnen!

**MENÜ:** Australien – salopp und direkt: Shiraz / Österreich – bodenständige Genussmenschen: Grüner Veltiner / Schweiz – so wie wir, nur pünktlicher: Chasselas / Italien – immer nur bella figura: Chianti classico / Frankreich – individualistisch und stolz drauf: Bordeaux / Griechenland – der Wein der Götter: Notios white / Portugal – mehr als Portwein und Faro: Vinha do Moura / Chile – Gastfreundschaft am anderen Ende der Welt: Camenera

**TERMINE:** Sa, 01.12.18, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2, 60435 Frankfurt am Main

# In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem „2014er Silvaner, trocken“,  
empfehle ich Original SELTERS Classic.

Judith Dorst  
Weingut Dorst  
Rheinhessen  
Rhein Hessische Weinkönigin,  
deutsche Weinprinzessin 2014/2015 & Winzerin



Auch auf den Geschmack  
kommen und mehr erfahren?



## Der Ursprung guten Geschmacks

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

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

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





## Kulinarisch nach Tel Aviv – die Küchenparty

HUBERTUS MARQUARDT UND DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Unser Gast bei der Genussakademie-Küchenparty ist Hubertus Marquardt aus dem Roomers. Der sympathische Küchenchef bringt uns die faszinierende und kosmopolitische Küche Israels mit. Hier treffen die unterschiedlichsten Küchen aufeinander, die aus allen Himmelsrichtungen mit an die Mittelmeerküste gebracht wurden und sich zu einer einzigartigen Genusskultur verbunden haben. Marquardt war bereits mehrmals vor Ort und kochte zusammen mit den besten Köchen Israels – jetzt zündet er in der Genussakademie ein wahres Geschmacksfeuerwerk. Freuen Sie sich auf 12 Gänge, korrespondierende Weine und natürlich eine ausgelassene Stimmung!

**MENÜ:** Humus, Kichererbsen, Olivenöl / Freekeh, Lauch, Tomaten, Zatar / Israelischer Salat, Tahina, Schafkäse / Sardinen sauer mariniert, Tomatensalsa / Aubergine gebrannt, Linsen- Kichererbsensalat / Getrüffelte Polenta, Grana Padano, Grüner Spargel / Rotkohl gegrillt, Harissa, Labneh / Sekundensteaks, junges Gemüse, Mandelpüree, Gurkenjoghurt / Mascarpone-Joghurtcreme, Aprikosen / Pistazien-Filoteigröllchen, Honig / Geröstete Feigen, Pistazieneis, Schokoladensahne / Orangenküchlein

**TERMINE:** So, 04.11.2018, 18.00-22.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Topf sucht Deckel

STEFFEN OTT

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

**MENÜ:** Kräuter-Salat mit Oliven, Tomaten und Croûtons / weiße Parmesanschaumsuppe mit Schnittlauchröllchen / Rindermedaillon mit Ofenkartoffeln und Röstgemüse / Zitronen-Creme-brûlée mit Blaubeeren

**TERMINE:** Sa, 19.01.19, 17.30-21.30 Uhr Sa, 16.03.19, 17.30-21.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## After-Work Chill-out

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim After-Work Chill-out haben Sie die Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend einzuläuten. Lassen Sie sich überraschen, welche neuen und kreativen Schmankerl direkt sie gemeinsam mit unseren Profis zubereiten können – oder Sie lassen sich einfach ganz entspannt bekochen und erholen sich in lockerer Atmosphäre mit Gleichgesinnten. Dazu gibt es selbstverständlich perfekt abgestimmte Weine. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend 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 3 gleichwertige Gerichte zum Beispiel aus dem selben Grundprodukt variiert. Immer erwarten Sie leichte Köstlichkeiten, die schnell zubereitet sind und die Sie zu Hause einfach nachkochen können. Lassen Sie sich überraschen!

**TERMINE:** Mi, 10.10.18, 18.00-21.00 Uhr  
Mi, 07.11.18, 18.00-21.00 Uhr  
49 € inkl. Getränke / 49 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

*Mit fühlendem Auge und sehender Hand!*

(Goethe)

# Colibri

contactlinsen & brillen  
augenoptik klaus metz



**ABO-  
AKTION**  
nur 43,60 €

# ÜBERNACHTUNG FÜR ZWEI IM HOTEL & RESTAURANT HEYLIGENSTAEDT

für ein JOURNAL FRANKFURT-Abo

**Abonnieren Sie jetzt das JOURNAL FRANKFURT inklusive neuer JOURNAL-APP mit allen Premium-Inhalten sowie ein Sonderheft nach Wahl (Restaurant- oder Shoppingführer) & genießen Sie eine Übernachtung für Zwei im Boutique-Hotel & Restaurant heyligenstaedt!**

Genau dort, wo im mittelhessischen Gießen vor weit über 100 Jahren Eisen geschmiedet wurde, befindet sich heute das HOTEL & RESTAURANT heyligenstaedt mit denkmalgeschützter Industriefassade. Gießen ist nicht nur das administrative Zentrum Mittelhessens, sondern ebenso ein bedeutender Verkehrsknotenpunkt der Region. Das im Jahr 2012 eröffnete und in 2018 neugestaltete heyligenstaedt empfängt seine Gäste in modernem Ambiente, in dem sich Kochkunst und Baukunst miteinander verbinden und wo Moderne auf Historie trifft.

>> Mehr Infos unter [www.restaurant-heyiligenstaedt.de](http://www.restaurant-heyiligenstaedt.de)



[www.journal-frankfurt.de/abo](http://www.journal-frankfurt.de/abo)

**Ja, ich will das Journal Frankfurt-Abo inkl. jährlich einem Sonderheft nach Wahl und eine Übernachtung für Zwei im Boutique-Hotel & Restaurant heyligenstaedt!** Ich abonniere das JOURNAL FRANKFURT ab der nächsten erreichbaren Ausgabe für ein Jahr (derzeit 12 Hefte frei Haus inkl. Sonderheft nach Wahl) zum Preis von z. Zt. 43,60 €. Das Abo verlängert sich jeweils um ein Jahr, wenn ich es nicht bis vier Wochen vor Ablauf schriftlich kündige. Das Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht. Ich erhalte meine Rechnung per E-Mail und profitiere von weiteren interessanten JOURNAL-Angeboten wie Bonusprogrammen, Gutscheinen, Events, Sonderheften und Stadtführungen. Die Prämie erhalte ich nach Zahlungseingang. Gültig bis 31.10.2021. Für Rückfragen wählen Sie 069 97460-333.

\*Vor- / Nachname

\*Straße und Hausnummer

\*PLZ und Ort

\*Telefon/Mobil

\*E-Mail

\*Geburtsdatum

**Folgendes Sonderheft möchte ich haben:**

- FRANKFURT GEHT AUS!  
(Der Restaurantführer für Frankfurt) – Versand in 7/2019
- RHEIN-MAIN GEHT AUS!  
(Der Restaurantführer für Rhein-Main) – Versand in 10/2018
- FRANKFURT KAUFTEIN!  
(Der Shoppingführer für Frankfurt) – Versand in 11/2018

**Zwei Zahlungsmöglichkeiten:**

Den Betrag in Höhe von z. Zt. 43,60 €  
(für insgesamt ein Jahr)

- zahle ich nach Erhalt der Rechnung.
- buchen Sie bitte von meinem Konto ab:

IBAN

Bank

(Sollte uns Ihre Bankverbindung bereits vorliegen,  
werden wir diese verwenden.)

Mein Briefkasten ist von außen frei zugänglich:

- Ja     Nein

(Datum/rechtsverbindliche Unterschrift)    GM 4/18

## IHRE PRÄMIE\*:

• Eine Übernachtung für zwei Personen

• Spa-Nutzung

• Reichhaltiges Frühstück  
+ Journal-App  
+ Sonderheft nach Wahl

\* Gültig bis 31.10.2021



HOTEL & RESTAURANT  
heyiligenstaedt GmbH  
Aulweg 41  
35392 Gießen

[www.journal-frankfurt.de/abo](http://www.journal-frankfurt.de/abo)

Pflichtfelder sind mit \* markiert.

Ich weiß, dass ich diese Bestellung innerhalb einer Woche (Datum des Poststempels) schriftlich bei der Presse Verlagsgesellschaft mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, widerrufen kann. Die Annahme Ihrer Bestellung behalten wir uns vor. Coupon schicken an: JOURNAL FRANKFURT · Ludwigstraße 33-37 · 60327 Frankfurt, per Fax an: 069 97460-162 oder unter [www.journal-frankfurt.de/abo](http://www.journal-frankfurt.de/abo)

# Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



## OSTERIA L'ISOLA SARDA – ECHTE SARDISCHE KÜCHE

Die sardische Küche ist abwechslungsreich wie seine Landschaft. Einfache Zutaten werden auf mediterrane Art zubereitet, der Geschmack der Sonne und des Meeres bleibt in den Gerichten enthalten. Unter Verwendung alter und neuer Gewürze und Zutaten wird meisterhafte Hausmannskost

gezaubert. Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie die Vielfalt unserer mediterranen Spezialitäten aus Sardinien.

**Osteria L'isola Sarda in Frankfurt, Rothschildallee 38, 60389 Frankfurt, Tel: 069/46 22 06, [www.lisola-sarda.de](http://www.lisola-sarda.de)**



## DER GOURMET-GEHEIMTIPP AUS VIETNAM MITTEN IN FRANKFURT

Das Pho Ngon begeistert Sie mit authentisch vietnamesischer Küche. Inhaber Chi und seine Frau Ly führen durch die von vielen Kulturen geprägte Landesküche

Vietnams. Mit authentisch traditionellen Gerichten original vietnamesischer Familienrezepte, wie Goi Cuon (Sommerrolle), Bun Bo Nuong (Gegrilltes Rindfleisch mit Reismudeln) oder der berühmten Pho (vietnamesisches Nationalgericht) in vielen Variationen. Aromatische Gewürze, frische Zutaten und ungewohnte Kombinationen machen Ihren Besuch im Pho Ngon zu einem Kurzurlaub in Vietnam. Die Karte ist klein und fein mit ausgewählten Speisen. Das liebevoll gestaltete Restaurant präsentiert sich modern, fern asiatischer Klischees.

**Pho Ngon, Moselstr. 25, 60329 Frankfurt, Tel. 069/87201008, [phongon@t-online.de](mailto:phongon@t-online.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. 06174/29090, [www.schlosshotel-rettershof.de](http://www.schlosshotel-rettershof.de), [facebook.com/Rettershof](https://facebook.com/Rettershof)**

**Romantik Hotel Schloss Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/29090, [www.schlosshotel-rettershof.de](http://www.schlosshotel-rettershof.de), [facebook.com/Rettershof](https://facebook.com/Rettershof)**



## MODERN, ELEGANT UND EINLADEND

In der VistaBar & Lounge besticht das kulinarische Angebot durch vielfältige Kreationen mit internationalem Charme, aber auch die traditionelle

deutsche Küche kommt nicht zu kurz. Bei der Barkarte hingegen kommen Gin-Liebhaber besonders auf ihre Kosten: Das Hotel präsentiert ein breites Angebot unterschiedlicher Gin-Sorten.

**Hilton Frankfurt City Centre, Hochstraße 4, 60313 Frankfurt, Tel. 069/13380 2450, [info.frankfurt@hilton.com](mailto:info.frankfurt@hilton.com), [www.frankfurt.hilton.com](http://www.frankfurt.hilton.com)**



Herzlich willkommen in unserem neuen Restaurant Levante, das Sie mit aufregenden Geschmackswelten des Libanon – authentisch, aber dennoch modern interpretiert – aus dem Alltag in eine Welt voller Sinneseindrücke entführt.

**Restaurant Levante im Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch  
Graf zu Ysenburg und Büdingen Platz 1 | 63263 Neu Isenburg  
069 389 88 680 | [levante.frankfurt@kempinski.com](mailto:levante.frankfurt@kempinski.com)**



## GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Das GIOIA, übersetzt Freude, ist Anlaufstelle für Genussmenschen in Sachsenhausen. Liebevolle 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](http://www.gioia-frankfurt.de)**





**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**



**ALEXIS SORBAS**

Das Alexis Sorbas gilt als eine der ersten Adressen in Frankfurt für erlesene Genüsse aus Griechenland. Hier erwartet Sie nicht etwa das typische Gyros-Souvlaki-Programm – vielmehr setzt man auf qualitativ hochwertige Produkte aus der hellenischen Heimat und kreiert daraus Innovatives wie Hasenrückenfilet auf Vanille-Mango-Lauchbett oder Klassiker wie Loup de Mer. Eine erlesene Auswahl an Weinen aus den besten griechischen Anbaugebieten lassen höchste Qualitätsansprüche erkennen und machen aus dem Alexis Sorbas ein Juwel für Gourmets, die mediterrane Frische und Leichtigkeit lieben.

**Restaurant Alexis Sorbas, Güntherstrasse 42a, 60528 Frankfurt,  
Tel.: 069-672462, www.alexis-sorbas-restaurant.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 Lawerenz. Auch die regelmäßig stattfindenden kulturellen und gastronomischen Events suchen ihres Gleichen.

**Schloßhotel Kronberg · Hainstrasse 25 · 61476 Kronberg  
im Taunus, Tel. 06173/701-01 · Fax 06173/701-267  
info@schloßhotel-kronberg.de**



**FRANKFURTER  
HOFGARTEN**

Die kleine Oase mit Garten für eine Auszeit abseits des Großstadtlärms. Hier genießen Sie herzliche Gastfreundschaft und saisonale deutsche Frischeküche. Bekömmliche Fischgerichte, sommerliche Salatkreationen aber auch beliebte Klassiker wie knusprige Wiener Schnitzel und Kalbsbäckchen bieten etwas für jeden Geschmack. Dazu finden sich leichte Sommerweine, erfrischende Cocktails oder ein zünftiges Weizen auf der Karte. Machen Sie den Frankfurter Hofgarten zu Ihrer Sommeradresse!

**Mercatorstr. 26, 60316 Frankfurt, www.frankfurter-hofgarten.de  
Tel.: 069/780 80 601, Mo-Fr 12-14:30 Uhr und 18-23:30 Uhr,  
Sa 18-23:30 Uhr, Sonntag Ruhetag**



**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. 069/24 00 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)**



**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**



# Genussreise nach Valencia

Drei tolle Kochkurse rund um **Tapas, Sterneküche und Paella** plus Marktbesuch, ausführlicher Weinprobe, Stadtführung per Fahrrad und Unterbringung im Vier-Sterne Hotel mitten in der Altstadt: Endlich gibt es wieder die Genussreise in den Frühsommer – nach Valencia!



TEXT: BASTIAN FIEBIG

„Das ist ja noch viel toller als Barcelona!“ Dieser Satz einer Teilnehmerin steht programmatisch für eine Genussreise der ganz besonderen Art: Zunächst begrüßt Sie nach der individuellen Anreise am frühen Mittwochabend Ana Merelo in der Lobby des **VIER STERNE-HOTELS AC COLÓN VALENCIA** im Herzen von Valencia mit einem Welcome-Drink. Die ausgesprochen sympathische Spanierin spricht fließend deutsch, beantwortet erste Fragen und begleitet die Reisegesellschaft dann auf einen kleinen Fußweg ins **CANALLA BISTRO** – die moderne Interpretation einer Tapasbar wird vom Sternekoch **RICARD CAMARENA** betrieben, befindet sich quasi auf der Rückseite seines Gourmettempels, und die kleinen, aber sehr feinen Spezialitäten kommen beiderseits aus derselben Küche. Hier schlägt der junge Puls der Stadt, bleibt viel Zeit, die **TAPASKULTUR DES 21. JAHRHUNDERTS** kennenzulernen, bevor alle gemeinsam den Rückweg ins Hotel antreten.

Der nächste Tag beginnt nach einem üppigen Frühstück mit weitem Blick über die Stadt beim Fahrradverleih – Valencia ist flach und kann somit ideal auf zwei Rädern erkundet werden. Im Rahmen der **Stadtführung** besuchen Sie beeindruckende Sehenswürdigkeiten (sogar der Heilige Gral befindet sich in Valencia!), radeln gemütlich durch das ehemalige Flussbett und treffen schließlich in einer **Horchateria** ein, wo Sie den

## Genussreise nach Valencia!

### TERMIN:

Mi, 27.03.2019, 19.00 Uhr bis So, 30.03.2019, 11.00 Uhr

995 € im DZ / 1290 € im EZ, bei individueller Anreise

Ac Hotel Colon Valencia, Carrer de Colón, 6, 46004 Valencia, Spanien

Alle Reiseleistungen auf [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



Mittagshunger erfolgreich mit Horchata (herrliche Erdmandelmilch) und Gebäck bekämpfen und dabei einiges über diese regionale Spezialität erfahren. Nachmittags geht es mit dem Bus an den **Strand** und nach etwas Zeit zum entspannten Schlendern an der Promenade in die **Casa Montaña**, eine uralte und wunderschöne Tapasbar, in der zunächst ausführlich die **Weine der Region Valencia** verkostet werden, bevor der Küchenchef Tipps und Tricks bei der Zubereitung von **Tapas** verrät. Beim gemeinsamen Abendessen vergeht die Zeit im Flug, also geht es spät zurück ins Hotel (per U-Bahn oder mit dem Taxi), damit alle am nächsten Morgen fit sind: Bernd Knöllner erwartet die Gruppe zum gemeinsamen Einkauf auf dem riesigen Markt, gegen den die Frankfurter Kleinmarkthalle wie eine Imbissbude wirkt.

Das macht natürlich enorm Appetit, also geht es weiter in die **Sterneküche** des **Restaurant Riff**, wo **Bernd Knöllner** im Rahmen eines so unterhaltsamen wie informativen **Showcookings** in seine innovative, sinnliche Kochkunst einführt. Der folgende **Lunch** erstreckt sich bis in den frühen Nachmittag, so dass der Rest des Tages zur freien Verfügung

bleibt, um Valencia in Ruhe auf eigene Faust zu erkunden. Am nächsten Mittag geht es wieder per U-Bahn, die hier ganz weit nach draußen fährt, zu **Toni Montoliu** in seine romantische **Bar-raca**. Toni hat nicht nur diverse Hektar Land in biodynamischer Produktion von Produkten für seine Gastronomie, er ist auch der „**Paella-Papst**“ von Valencia und wird seinen Gästen nun in aller Ruhe zeigen, wie man die wirklich authentische Paella zubereitet – jeder schaut dabei den Damen und Herren in Töpfe und Pfannen und packt auch mit an. Das anschließende üppige Essen setzt den kulinarischen Schlussspunkt unter eine fulminante Genussreise, die nach dem Frühstück am folgenden Sonntag ihr Ende findet, aber nicht finden muss: Das Umland von Valencia ist bildschön, und das Hotel bietet interessante Tarife, um den Aufenthalt einfach zu verlängern!

Achtung: **Die Anzahl der Plätze ist auf 12 Personen limitiert**, die Reise also ein genussvolles Vergnügen für Individualisten, bei der Anreise – Luft-hansa fliegt direkt und preisgünstig von Frankfurt nach Valencia – sind wir gerne mit Rat, Ideen und Kontakten behilflich!





NEU!

## Weihnachtliche Auszeit im Hofgut Georgenthal

MO MILOUDI

Genervt? Müde? Lassen Sie den stressigen Vorweihnachtstrubel einfach mal für ein Wochenende hinter sich und gönnen Sie sich eine wunderschöne Auszeit im Hofgut Georgenthal! Idyllisch mitten im Taunus gelegen und dennoch unweit von Frankfurt empfängt Sie das traditionsreiche 4-Sterne Superior-Hotel mit ganz besonderer Gastfreundschaft. Wenn Sie die letzte Kurve zum Hofgut nehmen, spüren Sie bereits die Entschleunigung: frische Luft, üppige Natur – all das stimmt Sie perfekt auf das Wochenende ein. Ab 15 Uhr können Sie Ihr stilvoll eingerichtetes Zimmer beziehen. Dann spazieren Sie noch ein wenig durch das sanft geschwungene Georgenthal oder genießen eine Behandlung im Spa, bevor Sie dann ab 18.30 Uhr Mo Miloudi in seinen heiligen Hallen begrüßt. Hier lernen Sie bei einem prickelnden Aperitif den sympathischen Koch und die anderen Kursteilnehmer kennen, und dann geht es auch schon los: Mo hat sich ein anspruchsvolles 4-Gänge-Menü für Sie ausgedacht, das Sie unter seiner fachmännischen Anleitung Schritt für Schritt gemeinsam zubereiten. Am Ende genießen alle gemeinsam das Menü und lassen den Abend bei einem Glas Wein entspannt ausklingen. Am nächsten Morgen können Sie sich mit einem reichhaltigen Frühstück stärken und genießen vielleicht noch einen kleinen Spaziergang in der Natur, bevor es wieder nach Hause geht – das tolle Menü nachkochen!

### MENÜ:

Gänseleberterrine mit Portweingelee und Feldsalat mit Pinienkernen-Vinaigrette, Shiso-Kresse und Bro- Chip

Pot-au-feu de Saint Jacques mit Wurzelgemüse und Shiitake-Bouillon

Tranchierte Barbarie-Entenbrust an Grenadine-Jus, Fingermöhren und Topinambur

Crêpes Suzette mit Clementine-Bourbon-Vanille-Eis

### TERMIN:

Sa, 08.12.18, 15.00 Uhr – So, 09.12.18, 12 Uhr

199 € im DZ / 189 € mit Genuss-Card

209 € im EZ / 199 € mit Genuss-Card

Hofgut Georgenthal, Georgenthal 1, 65329 Hohenstein



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069 97460-666**

Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**

## Kulinarische Eiszeit im Taunus

ANDREAS KIMMEL

Was gibt es Schöneres, als sich an einem kalten Februarwochenende eine schöne und kuschelige Auszeit zu gönnen? Wir haben da einen ganz heißen Tipp: Gönnen Sie sich ein Event der Extraklasse und buchen Sie ein Staycation – übersetzt bedeutet das so viel wie „Urlaub in der eigenen Stadt“! Bad Homburg liegt für viele ja quasi direkt vor der Tür, und im luxuriösen Ambiente des komplett neu renovierten 5-Sterne-Hauses Steigenberger Bad Homburg kommen Gourmets und Genießer voll auf ihre Kosten. Das Programm ist umfangreich, und dennoch versprechen wir Ihnen, dass die Entspannung keinesfalls zu kurz kommt – im Gegenteil! Das Steigenberger lädt bereits ab 10 Uhr morgens zum Early-Check-in ein, und Küchenchef Andreas Kimmel erwartet Sie dann ab 11 Uhr in seinen heiligen Hallen. Er hat bereits ein perfekt auf die Jahreszeit abgestimmtes Menü zusammengestellt, das Sie gemeinsam mit dem sympathischen Küchenchef zubereiten und natürlich auch genießen. Anschließend können Sie den restlichen Tag frei gestalten – ob Sie in Ruhe in der Therme Bad Homburg entspannen oder lieber ihr Glück im Casino herausfordern wollen: An diesem Tag stehen Ihnen beide Türen offen, denn Sie bekommen für beides jeweils einen Gutschein! Schließlich ziehen Sie sich auf ihr gemütliches Hotelzimmer zurück und lassen den Abend ausklingen. Am nächsten Morgen erwartet Sie dann noch ein üppiges Frühstück, bevor Sie den Weg nach Hause antreten. Wenn das kein guter Tipp ist!

### MENÜ:

Dreierlei Austern auf Eis mit Brioche  
Getrüffelte Petersilienwurzelsuppe mit Rindertatar  
Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ dazu gedünstete Birne, Spätzle, Wirsing, Preiselbeeren, Rotweinsauce  
Crème brulée mit hauseigenem Honigeis

### TERMIN:

Sa, 02.02.19, 10.00 – So, 03.02.18, 12.00 Uhr  
199 € im DZ / 189 € mit Genuss-Card  
219 € im EZ / 209 € mit Genuss-Card  
Steigenberger Hotel Bad Homburg,  
Kaiser-Friedrich-Promenade 69-75,  
61348 Bad Homburg von der Höhe



Weitere  
Kurse zum  
Thema **Gans**  
finden Sie auf  
Seite 29

## Ein Gans schönes Wochenende

MARKO FREESE

Im Fleming's Hotel können Sie für ein Wochenende dem Vorweihnachts-Stress entfliehen, denn hier lernen Sie in der Hotelküche unter der Anleitung von Küchenchef Marko Freese, wie Sie entspannt ein 4-Gänge-Menü zum Weihnachtsfest zaubern. Bereits ab 14 Uhr können Sie einchecken und Ihr Zimmer beziehen. Ob Sie dann noch einen Spaziergang über den Weihnachtsmarkt machen oder lieber den Wellness-Bereich des Hotels nutzen möchten, überlassen wir Ihnen. Um 18 Uhr empfängt Sie unser Servicepersonal mit einem Aperitif an der Hotelbar und führt Sie anschließend in die Showküche zu Marko Freese. Dort erklärt er Ihnen in Ruhe das Menü, und danach geht es auch schon los. Gemeinsam werden Sie werkeln und schnippeln und sich alle Tipps und Tricks von Küchenchef Freese abgucken. Zum Glück haben Sie danach keinen weiten Heimweg mehr, sondern können nach dem ein oder anderen Glas Wein über Nacht die neuen Eindrücke und das Gelernte verarbeiten. Am nächsten Morgen erwartet Sie ein ausgiebiges Frühstück, bevor um 12 Uhr Late-Check-out ist. Das Hotel liegt im Herzen Frankfurts direkt am Main. Wer noch Lust und Laune hat, kann zwischendurch mal einen ausgiebigen Spaziergang am Mainufer machen. Freuen Sie sich auf ein Wochenende im Herzen der Mainmetropole, an dem für alles gesorgt ist.

### MENÜ:

Filet vom Loup de Mer – gebraten, Mango-Papaya-Salat und geröstete Erdnüsse  
Cappuccino vom Hokkaido-Kürbis mit Meerrettich-Espuma  
Ganze Gans mit Apfel-Füllsel und Maronen mit Beifuß-Gänseesaft, Rotkraut-Strudel, Kartoffelknödel halb & halb  
Schokoladen-Brot-Pudding mit Rosé-Sabayone

### TERMIN:

Sa, 03.11.18, 14.00 Uhr – So, 04.11.18, 12.00 Uhr  
Sa, 15.12.18, 14.00 Uhr – So, 16.12.18, 12.00 Uhr  
179 € im DZ / 169 € mit Genuss-Card  
194 € im EZ / 184 € mit Genuss-Card  
Fleming's Hotel Frankfurt Main-Riverside  
Lange Straße 5-9  
60311 Frankfurt

NEU!



## Adventszauber in Südtirol

**THOMAS KÖSTER**

Freuen Sie sich auf ein Adventswochenende der Extraklasse und erleben Sie eine Genießerreise im schönen Südtirol, um gemeinsam die Vorweihnachtszeit einzuläuten. Sie wohnen im wunderschönen Romantikhotel Stafler, das neben einem ausgezeichneten Restaurant über einen geschmackvollen Wellnessbereich verfügt, in dem Sie in Ruhe entspannen können und den Stress des Alltags hinter sich lassen können. Freuen Sie sich auf den Weihnachtsmarkt von Brixen, romantische Stimmung der mittelalterlichen Laubengänge und einen Kochkurs mit dem renommierten Hauben- und Sternekoch Peter Girtler unter dem Motto „Weihnachtsgaladinner in 4 Gängen“, bei dem Sie sich einige Anregungen für das bevorstehende Weihnachtsmenü holen können. Verkosten Sie außerdem bei Käseaffineur Hansi Baumgartner ausgefallene Kreationen und statten Sie gemeinsam in Bozen dem bekannten Obstmarkt einen Besuch ab. Ein wahrer Adventszauber in Südtirol!

### IHRE GENIESSERREISE SÜDTIROL ZUM ADVENT BEINHALTET:

4 Übernachtungen mit Frühstück im Romantikhotel Stafler\*\*\*\* im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC und Balkon [www.stafler.com](http://www.stafler.com) / Begrüßungsaperitif / 2 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Carlotto und dem Strasserhof inklusive Weinprobe sowie Kurzbesuch der Kellerei Tramin / 3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants / Kochkurs mit dem Hauben- und Sternekoch Peter Girtler, anschließendem Essen sowie begleitenden Weinen / Besuch des Käseaffineurs Hansi Baumgartner inkl. Verkostung / Besuch eines Brillenschafzüchters (Presidio SlowFood) / täglicher Begleitbus (ab/bis Romantikhotel Stafler) inkl. aller Parkgebühren - versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise / 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise / Kochschürze & Rezeptmappe / lokale Tourismusabgabe

### TERMIN:

Mi, 28.11.18, 17.00 - So, 02.12.18, 11.00 Uhr  
995 € im DZ / 955 € mit Genuss-Card  
1060 € im EZ / 1060 € mit Genuss-Card

Romantikhotel Stafler  
Mauls 10  
39040 Freienfeld

## Fürstlich Kochen – Genusswochenenden im Schlosshotel Gedern

**HUBERTUS SCHULTZ**

Wo lässt sich so ein Kochkurs besser umsetzen als im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels Gedern? In toller Lage und Ambiente entspannt sich hier jeder Gast und kann in Ruhe vom stressigen Alltag abschalten. Freuen Sie sich auf einen weihnachtlichen Kochkurs mit Hubertus Schultz. Der Profi verrät Ihnen alle Tipps und Tricks, und vielleicht ist das ja genau auch ihr neues Menü für Heiligabend? Nach dem Kurs können Sie noch entspannt über den ‚Nickelchesmäart‘ – einen kleinen Weihnachtsmarkt bummeln, der direkt auf dem Schloss stattfindet. Am nächsten Morgen erwartet Sie natürlich noch das gewohnt üppige Frühstücksbuffet. Na, wer da nicht in Weihnachtsstimmung kommt?

### MENÜ:

Seeteufelroulade mit Garnelen und Lachs, Spitzkohlpüree und Orangen-Balsamicoreme

Im Ganzen gegartes Rinderfilet im Limonen-Senfmantel an Estragonjus und Portweinzwiebelkuchen mit Rosenkohl und Parmesan

Printeneisparfait mit Glühweinkirschen

### TERMIN:

Sa, 01.12.18, 12.00 Uhr - So, 02.12.18, 11.00 Uhr  
159 € im DZ / 149 € mit Genuss-Card  
179 € im EZ / 179 € mit Genuss-Card

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

**NEUES  
MENÜ**



## Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein

**TILL NICOLAS GERWINAT**

Burg Reichenstein thront auf einem Bergvorsprung am östlichen Abhang des Binger Waldes. Das ganze Haus atmet förmlich Geschichte, überall stößt man auf Zeugen aus früheren Zeiten. Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, werden Sie im Kapelleninnenhof mit einem Glas Riesling-Sekt empfangen. Anschließend erwartet Sie eine spannende Burgführung, unterhaltsam gewürzt mit Geschichten und Sagen rund um die mittelalterliche Festung. Im Anschluss genießen Sie im Restaurant Puricelli ein 3-Gänge-Menü mit ausgezeichneten Weinen vom Mittelrhein. Nach einem Tag voller spannender Impressionen finden Sie in Ihrem Zimmer eine ruhige Nacht, bevor Sie am nächsten Morgen nach einem herrlichen Burgfrühstück wieder den Heimweg antreten.

### MENÜ:

3-Gänge-Überraschungsmenü

### TERMIN:

Fr, 16.11.18, 17.00 – Sa, 17.11.18, 11.00 Uhr  
149 € im DZ / 139 € mit Genuss-Card  
169 € im EZ / 169 € mit Genuss-Card

OBurg Reichenstein, Burgweg 24, 55413 Trechtingshausen



01 TEE UND KAFFEE KOCHEN  
02 FERTIGES TRINKEN ZUBEREITEN  
03 KARTOFFELN KOCHEN  
04 NUDELN UND REIS KOCHEN  
05 FETTIGE TÖPFE SPÜLEN  
06 SCHNEIDBRETT REINIGEN  
07 EINMACHGLÄSER STERILISIEREN  
08 FISCH POCHIEREN  
09 EIER KOCHEN  
10 TELLER/TASSEN VORWÄRMEN  
11 GEWÜRZMISCHUNGEN QUELLEN LASSEN  
12 IM WASSERBAD ERHITZEN  
13 BABYNAHRUNG ZUBEREITEN

Quooker



14 SCHNULLER STERILISIEREN  
15 SAUCE ZUBEREITEN  
16 MIXER SPÜLEN  
17 GEMÜSE BLANCHIEREN  
18 TOMATEN ENTHÄUTEN  
19 SUPPE ODER BOUILLON ZUBEREITEN  
20 KERZENWACHS ENTFERNEN  
21 FETTFILTER REINIGEN  
22 SPRUDELWASSER SERVIEREN  
23 STILLES WASSER ENTNEHMEN  
24 COCKTAILS ZUBEREITEN  
25 SCHORLEN GENIEßEN

ansehen erleben einbauen lassen

Macatec in Oberursel [www.macatec.com](http://www.macatec.com)



# Weinselig in Zagreb

Die kroatische Hauptstadt ist derzeit einer der spannendsten Hot Spots Europas. Hier gibt es nicht nur ein faszinierendes Stadtbild, sondern auch tolle Restaurants zu entdecken – wie beispielsweise das **VINODOL!**

TEXT: BASTIAN FIEBIG

**W**er mit dem Auto nach Zagreb kommt, fühlt sich angesichts wenig attraktiver Plattenbauten rund um das Stadtzentrum zunächst ein wenig wie im wilden deutschen Osten unmittelbar nach der Wende. Im Herzen von Zagreb bleibt diese Stimmung durchaus erhalten: perfekt renovierte Gründerzeitvillen neben solchen, in denen noch Einschusslöcher zu sehen sind, graue Fassaden neben eleganten Ladengeschäften – eine Stadt im Aufbruch, deren Bewohner unheimlich freundlich und zugewandt sind. Komfortable Hotels gibt es unterdessen viele (wir wohnten im Best Western Premier Hotel Astoria und haben es nicht bereut), die Restaurantszene ist vielfältig – und auffällig jung. Selbst an einem ganz normalen Dienstag sind die Straßen nach 22 Uhr voller Menschen, die Bars, Clubs, Kneipen, Restaurants und Gourmettempel rund um den Kaptol, die ehemalige Bischofsstadt, sind voll besetzt. In unmittelbarer Nähe zum zentral gelegenen Ban-Jelačić-Platz finden sich in der Teslina zahlreiche Restaurants, die weitab bekannter Klischees (klar, es gibt auch Čevapčići) kreative mediterrane Küche zu ausgesprochen moderaten Preisen bieten. Eines davon ist das Vinodol – der Name ist Programm, denn hier findet sich auf der Weinkarte kein langweiliges Sammelsurium internationaler Einheits-

gewächse, sondern ein beeindruckender Reigen kroatischer, slowenischer und weiterer Tropfen vom Balkan, die man hierzulande kaum oder gar nicht kennt. Nicht ohne Grund ist der Gault Millau bereits auf das Vinodol aufmerksam geworden, denn die Qualität der Küche kann mit dem guten Weinangebot problemlos mithalten. Bei warmem Wetter lockt der geräumige Wintergarten mit direktem Blick auf den Grillmeister, der hinter einer großen Fensterscheibe eine Köstlichkeit nach der anderen zubereitet. So etwa die Kalbsfrikadelle mit frittierten Kartoffelscheiben und Tomaten-Paprika-Eintopf, die knoblauchduftig mit herrlichen Röstaromen glücklich macht. Oder das veritable Beefsteak von kroatischen Bauernhöfen – auch hier hat man den Trend Regionalität erkannt –, das perfekt medium rare an den Tisch kommt und mit 24 € schon als Schnäppchen bezeichnet werden kann. Der riesige Beilagensalat schmeckt wie gerade erst aus dem Garten geholt und kommt nicht mal auf 4 € – das schont den Etat für die Weinauswahl. Hier sei Ihnen der Malvazija ans Herz gelegt, ein würziger, sehr fruchtbetonter Weißwein, der rund um Zagreb, aber am besten auf der Halbinsel Pula gedeiht und ideal in den Herbst passt. Aber es gibt so vieles zu entdecken ... eine echte Aufgabe, der Sie sich hingebungsvoll widmen sollten. P.S.: Es gibt eine deutschsprachige Fassung der Website!



## RESTAURANT VINODOL

Teslina 10, Zagreb  
Tel. +385 14811427  
[www.vinodol-zg.hr](http://www.vinodol-zg.hr)



1/1 NN Anzeige

ZURÜCK  
ZUM  
GLÜCK  
*'ne*  
runde  
Sache

# SCHLUSS MIT KÜKEN TÖTEN!

Mit unserem ganzheitlichen Zweinutzungshuhnprojekt „ne runde Sache“ gehen wir es an: die altbewährte Haltung von Henne und Hahn und die gemeinsame Aufzucht der Küken ohne sinnloses Töten. **Jetzt bist du dran!**

1

**Spende und unterstütze  
unser Crowdfunding-  
Projekt!**

» [startnext.com/ne-runde-sache](http://startnext.com/ne-runde-sache)

2

**Kaufe unsere Produkte in  
ausgewählten Märkten bei  
Edeka und tegut...**

Oder frag' einfach mal beim Einzel-  
händler deines Vertrauens nach.

3

**... oder kaufe direkt in  
unserem Online-Hofladen  
[www.sonnenei.de](http://www.sonnenei.de)**

» Rabattcode: sonntagsbraten10

Weitere Informationen  
findest du unter  
[www.ne-runde-sache.de](http://www.ne-runde-sache.de)



Unsere Zweinutzungshuhnfamilie

Mustergeflügelhof  
Leonhard  
**HÄDE**  
  
Familienbetrieb seit 1927

Ein Projekt von:  
Mustergeflügelhof LEONHARD HÄDE  
Lützelfeldstraße 14  
36211 Alheim-Heinebach  
Telefon: 05664 930930  
E-Mail: [info@ne-runde-sache.de](mailto:info@ne-runde-sache.de)

[startnext.com/  
ne-runde-sache](http://startnext.com/ne-runde-sache)



Startnext

ZURÜCK  
ZUM  
GLÜCK  
*'ne*  
runde  
Sache



# Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

Die einzigartige Lage von RhönSprudel in der unverfälschten Naturlandschaft des **Biosphärenreservats Rhön** macht unser Mineralwasser zu einem ganz besonderen Genuss.

Es ist besonders **weich und harmonisch im Geschmack, ausgewogen mineralisiert, natriumarm** und aufgrund seiner hohen Reinheit **ideal für die Zubereitung von Babynahrung geeignet**. Das nennen wir den „**Genuss reiner Natur**“.

Ausgezeichnet von Öko-Test mit der Bestnote „sehr gut“.

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

