

GenussMAGAZIN  
FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

NUMMER 1/2019 78715

journal  
FRANKFURT



# 360 GRAD GENUSS

**Alexander Hohlwein:** Der Sternekoch  
aus Limburg gibt exklusive Kochkurse

## SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM WINTER:

QUICK & TASTY

**Die neuen 90-Minuten-  
Workshops**

Seite 10

WEIHNACHTEN 2018

**Die besten  
Geschenkideen**

Seite 30

DOLLASE

**Der Restaurantkritiker  
im Medienhaus**

Seite 18



Eric Münch  
Gastronom | Offenbacher aus Überzeugung  
Kunde seit 2003



„Wenn es um gute Finanzberatung geht,  
vertraue ich auch einem Frankfurter.“

**Auch jenseits der Stadtgrenzen –  
die Gewerbekundenbetreuung  
der Frankfurter Sparkasse.**

Seit 1822. Wenn's um Geld geht.  
[frankfurter-sparkasse.de](http://frankfurter-sparkasse.de)

 **Frankfurter  
Sparkasse**

1822



# Zeit für Winterspeck!

Ja, ich sage es ganz offen: Winterspeck ist gut! Der spart Textilien und ist angesichts dunkler Tage und fieser Temperaturen Balsam für die Seele. Allerdings kommt es darauf an, woher die dezente Umrandung stammt. Am besten von richtig gutem Essen – wie man das zubereitet, lernen Sie bei uns ja seit vielen Jahren. Auch in diesem Heft finden Sie wieder zahlreiche neue Verführungen, von Sternekoch **Alexander Hohlwein** (der Sie ja auch auf dem Titel begrüßt) über thailändische Küche und orientalischen Zauber bis zu Gewürzen, einem faszinierenden Rum-Tasting und dem Besuch von Deutschlands bekanntestem Restaurantkritiker Jürgen Dollase. Da lohnt das Stöbern!

Wir haben uns auch wieder für Sie umgesehen, in fremde Weingläser geschnüffelt und in der **Schamari-Mühle** im Rheingau einen ganz besonderen neuen Partner gefunden. Die neuen Inhaber sind übrigens gute Bekannte des Weinguts Chat Sauvage – der Betriebsleiterin Frau Schöttle sei Dank, sie steht quasi Pate für diese neue Partnerschaft! Außerdem motiviert unser Restauranttrip zu einer lohnenden Reise um die halbe Welt, **Pino Fichera** beantwortet zehn ganz persönliche Fragen, und unser Küchenchef Pascal Scheel hat ein tolles Rezept für Wildschweinrücken im Gepäck.

Das passt also alles schon mal gut in die Saison, hinzu kommt noch ein Haufen toller Geschenktipps, aber ein Geschenk können wir Ihnen leider nicht mehr ans Herz legen: Unsere Silvesterveranstaltungen sind beim Erscheinen dieses Heftes vermutlich komplett ausverkauft, das Atelier 3.0 bereits während ich diese Zeilen schreibe. Ganz ehrlich: Das treibt uns keine Tränen in die Augen, tut uns aber trotzdem für all jene leid, die zu spät gekommen sind – es gibt Wartelisten, und beim nächsten Mal glauben Sie uns einfach noch ein bisschen mehr, wenn wir die Story vom „ist wahrscheinlich ruck, zuck ausgebucht“ herunterbeten.

Schließlich haben wir mit dem **Piemont** noch einen zauberhaften Reiseschwerpunkt, der mich daran erinnert, dass wir den seit Jahren stillgelegten Weinclub der Genussakademie wieder ins Leben rufen. Diesmal mit einem kleinen Jahresbeitrag, dafür aber fest im romantischen Ambiente des Gewölbekellers in der Genussakademie City mit interessanten Zusatzleistungen – und wie damals nur auf Zuruf und ohne die Möglichkeit, sich offiziell anzumelden. Ja, solche geschlossenen Veranstaltungen braucht es auch, um neue Netzwerke flechten zu können, aber melden Sie sich ruhig bei mir – wenn ich antworte, sind Sie dabei!

Ich wünsche Ihnen ein zauberhaftes Weihnachtsfest und rutschen Sie gut ins neue Jahr – wir sehen uns!

Guten Appetit und herzliche Grüße, Ihr

**Bastian Fiebig**

DER LEXUS RC

# FASZINIEREND ANDERS.

Sein sportlich-elegantes Design, der edle Innenraum und seine herausragende Fahrdynamik machen den RC zu einem wahrhaft einzigartigen Sportcoupé – faszinierend anders.

> Mehr entdecken auf [lexus.de](http://lexus.de)



## LEXUS FORUM FRANKFURT

Autohaus NIX GmbH  
Hanauer Landstr. 431  
60314 Frankfurt  
Tel.: 069 3003888-0  
[www.lexusforum-frankfurt.de](http://www.lexusforum-frankfurt.de)

## LEXUS FORUM DARMSTADT

Autohaus NIX GmbH  
Gräfenhäuser Str. 79  
64293 Darmstadt  
Tel.: 06151 1301-20  
[www.lexusforum-darmstadt.de](http://www.lexusforum-darmstadt.de)



Leistung 164 kW (223 PS). Kraftstoffverbrauch RC 300h innerorts/außerorts/kombiniert 5,1/5,0/5,0 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert 116-108 g/km. CO<sub>2</sub>-Effizienzklasse A+. Abb. zeigt Sonderausstattung.



# Inhalt

- 6 VERMISCHTES**  
Draußen kalt, drinnen köstlich – Winter!
- 8 AUF & ZU: AUS DER SZENE**  
Frankfurt und Rhein-Main
- 10 QUICK & TASTY**  
Kochen auf Zack in 90 Minuten
- 12 TITELSTORY**  
Restaurant 360 Grad – Alexander Hohlwein
- 18 SPITZENKÖCHE**  
Carmelo Greco, Uwe Weber, Jürgen Dollase
- 22 KLASSIKER**
- 24 BESTSELLER**
- 30 TREND & SAISON**  
mit großem Weihnachts-Special
- 36 INTERVIEW ... 10 FRAGEN AN:**  
Pino Fichera aus dem Thai & Turf Steakhouse
- 38 INTERNATIONAL**
- PORTRÄT**
- 44 Land- und Genussmesse**
- 56 Weingut Schamari-Mühle**
- 46 BACKEN & SÜSSES**
- 50 TIPPS VOM KÜCHENCHEF**  
Pascal Scheel: Wilde Zeiten
- 52 KOCHEN LERNEN**
- 58 GENUSS-EVENTS**
- 66 KÜCHENPARTY**  
Georgien
- 70 REISEN & WEEKENDS**  
Piemont, Friaul und Rheingau
- 74 RESTAURANT-TIPP**  
Room4Dessert auf Bali

Direkt am Limburger Stadtbahnhof befindet sich auf dem Dach eines unscheinbaren Zweckbaus eines der interessantesten Restaurants der Republik – wir haben mit Küchenchef Alexander Hohlwein gesprochen.

## 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, Jennifer Lenhard **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 (Fressgäss), 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.



## Kutteln

Ein Thema, das sensiblen Gemütern auf den Magen schlägt. Dabei genießen Innereien in unserem Nachbarland (dem wir ja generell allerhöchste Kompetenz in Sachen Gastronomie zusprechen) nicht nur einen guten Ruf, man spricht unterdessen von einer Renaissance solcher Gerichte, deren Namen andernorts nur mit pikiertem Gesichtsausdruck ausgesprochen werden. Doch glauben Sie mir: Wenn die Scheiben beschlagen, der Wind um die Dächer pfeift und man keinen Hund vor die Tür schicken würde, kommt ein deftiges Mahl wie Kuttelwürstchen oder geschmorte Rinderzunge gerade recht. Probieren Sie es aus und servieren Sie einem ahnungslosen Gourmet anschließend das Ergebnis. Der wird es kaum glauben und Sie vermutlich auch nicht, denn hier gibt es für Feinschmecker viel Gutes zu entdecken!



# Dra drinn

### Buchtipp:

## Das Kochbuch für die kleine alte Frau

Legen Sie dieses Buch unauffällig ihrer Mutter – sie sollte Ü 80 und alleinstehend sein – auf den Küchentisch. Auf wilde Empörung folgt Glückseligkeit. Wer mit Lebensmittelmarken und Entbehrungen groß geworden ist, wird schnell mit der Gräfin Freundin, denn sie weiß, wovon sie schreibt. Meine Mutter fand großen Gefallen an diesem Kochbuch, das eher eine kleine Lebensgeschichte der Schönfeldts ist, aufgelockert



mit den altbewährten Rezepten, die auch heute noch die wirklich guten Dinge im Topf vereinen. Das Buch liest man in einem Rutsch, damit arbeiten kann man jedoch weitaus länger. Das Exemplar, das meine Mutter gelesen hat, bekam ich mit gelben Zettelchen und Unterstreichungen zurück: „Essen ist mehr als Nahrung. Es eint. Es ist des Lebens Wonne (Seite 8)“. Besondere Rezepte hat sie extra markiert und konstatierte: „Fast alles kenne ich, auch die Art und Weise, wie sie es gekocht hat, ist eigentlich meine.“ Ich bin stolz auf meine Mutter, für mich ist sie nun auch eine Gräfin.

Das Kochbuch für die kleine alte Frau von Sybil Gräfin Schönfeldt ist bei edition momente erschienen und für 20 Euro im Handel erhältlich.

## Nicht nur mit (feinem) Pinkel

Deftig soll er sein, herzhaft, natürlich gesund, aber auch berücksichtigt wegen seiner akustischen und olfaktorischen Nebenwirkungen: Der Kohl hat es in unserer gründlich aufgeräumten Welt nicht gerade leicht. Spitzenköche aus aller Welt lassen sich jedoch genauso wenig beirren wie ihre gutbürgerlichen Kollegen und kreieren in der Winterzeit herrlich elegante Kombinationen, beispielsweise von knackigem Rosen- oder fruchtig-würzigem Rotkohl mit Wildgerichten auf höchstem Niveau. Auch in den eigenen vier Wänden gelingen solche traditionellen Rezepte beinahe von selbst, und wer einmal in Norddeutschland zum Grünkohl-mit-Pinkel-Essen war, der kommt immer wieder – so kommt man bestens durch die kalte Jahreszeit!



## Der Club der glücklichen Genießer

Dass man in der Genussakademie nicht nur mit viel Spaß kochen lernen, sondern sich auch mittags in den Lunchclubs von Deutschlands größter Kochschule hervorragend bekochen lassen kann, hat sich unterdessen weit herumgesprochen: Ohne Mitgliedskarte kommt man zwischen 12 und 14 Uhr nicht ins Medienhaus, für neue Gäste ist kein Platz mehr und so werden die Wartelisten immer länger. Um die angespannte Situation ein wenig zu entschärfen, gibt es seit ein paar Monaten den FLC (Fressgass' Lunch Club), also das Äquivalent auf der Fressgass'. Mittagkoch Richard Wangler hat sich allerdings derart schnell eine begeisterte Schar von Fans erkocht, dass es auch dort bereits richtig eng ist. Bevor im neuen Jahr also auch beim FLC lange Wartelisten entstehen, können Sie sich jetzt noch schnell Ihre persönliche Mitgliedskarte sichern. Die kostet nichts und ist direkt in der Genussakademie Fressgass' zu haben. Aber nicht mehr lange!

# ußen kalt, en köstlich



## Käse und Wein

Käse und Winter passen gut zueinander, und nicht von ungefähr schwärmen Skifahrer von exzessiven Racletteabenden mit Kirschwasser und mehr. Doch es muss nicht gleich der Schweizer Klassiker sein, sondern auch Käsesorten wie Tête de Moine sorgen beim gemeinsamen Drehen der Käseklinge für Geselligkeit und passen gut zu einem mittelmäßigen Tropfen aus dem Languedoc. Ein weiterer typischer Winterkäse ist der Vacherin Mont d'Or, der im eidgenössischen Jura hergestellt wird und unter Kennern ausschließlich im Winter genossen wird. Am besten schmeckt er, wenn man den kompletten Laib anwärmt, so dass das Innere weich wird. Dann wie bei einer Dose den Deckel öffnen und mit gutem Brot auslöfeln – perfekt. Dazu passt am besten Fendant vom Genfer See, aber bitte nur vom Feinsten!

## Mit Ecken und Kanten

„Verschlossen wie eine Auster“ – eine Eigenschaft, die nicht ohne Grund ihren Bezug in der beliebten Muschel gefunden hat, denn spätestens beim ersten Versuch, diese zu öffnen, erntet der ahnungslose Gourmet nicht nur zahlreiche Splitter, sondern oft sogar üble Schnittverletzungen. Gewusst wie: Am besten, man lässt sich direkt beim Lieferanten zeigen, wie man dem hartnäckigen Getier zu Leibe rücken kann, denn mit dem richtigen Handwerkszeug geht's eigentlich ganz einfach. Wenn dann Fine de Claire, Belon, Imperiales oder Sylter Royal auf Eis vor einem liegen, dann reicht eigentlich ein Glas Muscadet, Chablis oder Champagner zum absoluten Austernglück.





Trattoria Promis



Restaurant Franziska



Café Wunderbar

# Was tut sich in der Restaurants

Mit der **kalten Jahreszeit** läuft das Rad der Neueröffnungen in und um die Mainmetropole heiß – wir haben uns für Sie umgeschaut!

TEXT: BASTIAN FIEBIG



Mook hat es endlich geschafft: Nach über einem Jahr hat das **Restaurant Franziska** im Henninger Turm eröffnet. Der Gastronom Christian Mook scheint dem allgemeinen Einvernehmen nach unschuldig an der langen Verzögerung, Probleme beim Ausbau der darunterliegenden Luxuswohnungen und Schwierigkeiten mit der Bauaufsicht sollen vielmehr der Grund sein. Das ist nun Geschichte – unter dem Etikett „Progressive German Vintage Cuisine“ serviert Mooks Küchenmannschaft unter Leitung von Frank Möbes eine ganz eigene Interpretation der aktuell angesagten Regio-Küche.



Auf der Frankfurter Fressgass' hat in den ehemaligen Räumlichkeiten des Zarges nun das **Café Paris** seine Türen geöffnet. Verantwortlich für das neue Konzept sind Daniela Schwarz und Hans-Jürgen Laumeister, die das Schlosshotel Rettershof in Kelkheim betreiben. Spezialität im Café Paris ist Tatar, der ganz klassisch vor den Augen der Gäste am Tisch zubereitet wird, aber auch andere französische Gerichte wie etwa Steak Frites beherrscht man hier souverän.



Saro Barbagallo ist wieder da: Der sympathische Koch hat sich mit Letitia Promis versöhnt und steht nun erneut am Herd der frisch renovierten **Trattoria Promis**, während sich Letitia gewohnt herzlich um ihre Gäste in den prachtvollen neuen Räumen kümmert.



30 Jahre lang waren Sigggi und Ralf Otto federführend im **Café Wunderbar** im Stadtteil Höchst. Nun geben die Brüder das Zepter aus der Hand: Die neuen Betreiber sind Stefan Dychto, langjähriger Küchenchef, und Sebastian Tag, ehemaliger Tresenchef des Lokals. „Wir bleiben auch weiterhin eine Kommunikationsgastronomie, das heißt, morgens sind wir ein Café, mittags und abends ein Restaurant und nachts eine Bar“, so die neuen Betreiber.



Unter dem Namen **Rabbit Mezcal Bar** hat Yumas-Betreiber Nikolas Peters die erste Mezcal Bar Frankfurts eröffnet. Beim Entwurf des Raumkonzepts half Mezcal-Fan DJ Ata mit. In der Bar werden, neben klassischen Cocktails, etwa 110 unterschiedliche Sorten Mezcal, darunter auch Tequila, angeboten.



# zene?

↑ Auch in Alt-Sachs tut sich einiges: Im Partyviertel hat die Cocktailbar **Jars'n'Bottles** eröffnet. Hier werden Cocktails aus Flaschen verkauft. Betreiber ist Tommy, dem das Tom Hagen in Eschersheim gehörte. Und das gibt es immer noch: Seine alte Bar versteckt sich gleich mit in den neuen Räumlichkeiten – hinter einem Schrank und einem dunklen Treppenaufgang. Tom Hagen ist jetzt eine Secret Bar. Der Eingang: ein per Telefon zu öffnender Wandschrank.

↑ Nur ein paar Meter weiter gibt es im **Café Under Pressure** seit Mitte August finnische Spezialitäten und guten Kaffee. Neben hochwertigen Kaffeespezialitäten werden morgens frisch angerührtes Porridge und griechischer Joghurt mit frischen Früchten angeboten. Diverse Kuchen und Bananenbrot nach einem Rezept aus Kanada werden hier täglich frisch gebacken.

↔ Auf der anderen Seite des Mains weicht das Restaurant-Sharing-Konzept **Guck Mal Wer Da Kocht** dem ständigen Restaurant **Latin Fusion Kitchen**. Die Gründer Daniele Marino und Hernando Ospino bieten in ihrem ersten eigenen Restaurant modern interpretierte lateinamerikanische Küche. „Die glücklichsten Erinnerungen meiner Kindheit habe ich daran, wie ich in Kolumbien mit meiner Oma zusammen in ihrer Küche stand und ihr beim Kochen helfen durfte. Diese Gerüche werde ich nie vergessen“, so Hernando Ospina, dessen Familie väterlicherseits aus Kolumbien stammt.

↑ Die Neue Altstadt füllt sich langsam mit Leben: Das Balthasar Ress Weingut hat hier eine elegante Dependence eröffnet. In der **Balthasar Ress Weinbar & Vinothek** werden Weine und Häppchen angeboten.

↓ Die Rösterei Wissmüller hat ihr **Hofcafé** in Bockenheim geschlossen. Wegen des anstehenden Jubiläums und des zukünftigen Generationswechsels sei die Verkleinerung des Betriebs unvermeidlich. Inhaberin Margarete Wissmüller-Sztulman: „Für mich waren beide Betriebe auf einmal nicht mehr zu bewältigen. Das Hofcafé lief sehr gut, doch für mich steht die Leidenschaft zum Kaffeerösten im Vordergrund.“

↻ Nach Wochen des Umbaus haben die beiden Ardinast-Brüder im ehemaligen Chez Ima im 25hours Hotel die **Bar Shuka** eröffnet. Dort serviert Küchenchef Yossi Elad, der bereits Restaurants in London und Jerusalem betreibt, israelische Küche mit regionalen Einflüssen. Angeboten werden zum Beispiel Jerusalem-Kebab auf offenem Feuer oder Grüne Soße aus Mittelmeerkräutern zu Falafeln.

↓ Aposto verlässt Frankfurt: Das **Aposto-Restaurant** im Kino an der Eschenheimer Anlage war 2017 ein Flop in FRANKFURT GEHT AUS! und hatte sich beim Nachttest 2018 kaum gebessert. Jetzt hat der Laden geschlossen.

↑ Schließlich noch News aus Darmstadt: Das Bembelsche-Team ist aufs Land gezogen und hat hier aus der Haller Ranch im Stadtteil Eberstadt die **Koppel** gemacht, in der nun regionale und saisonale Küche serviert wird.



NEU!

# # Quick & Tasty

## 90-MINUTEN-WORKSHOPS!

Unsere brandneuen Workshops dauern genau 90 Minuten und bringen während der besten Tageszeit, die leckersten Gerichte und jede Menge Genuss und Spaß von der City an den Herd. Von früh bis kurz vor spät, und ganz neu auch unter der Woche, bringen wir euch beliebte Klassiker, aber auch ganz tolle neue Sachen bei. **So leicht und flexibel war es noch nie**, den Einstieg in die wunderbare Welt der Kochkurse zu finden. Und vielleicht kommst du ja gleich gemeinsam mit deinen Freunden – denn zusammen macht es doch immer mehr Spaß!



FOTOS: Shutterstock (Monkey Business Image, Vector Tradition, Balona, Rozmarin)

## Back-Workshops



### FRÜHSTÜCKSBÄCKEREI

Sonntags früh zum Massenbäcker zu schlurfen um deinen Liebsten mit schlaffen Brötchen voller Zusatzstoffe zu „überraschen“ ist angesichts dieses Kurses keine Option mehr: Der Meddeler Bäcker zeigt dir innerhalb von nur 90 Minuten, wie du sowohl den perfekten Weißbrotteig für ein außen knuspriges und innen fluffig-duftiges Kastenweißbrot herstellen kannst, als auch ein Geheimrezept für himmlische Brötchen. Die backst du natürlich selbst, und das mit und ohne Körner. Anschließend nimmst du deine Brötchentüte mit nach Hause und stehst zukünftig sicher vor dem Problem: Wer einmal solche Brötchen bekommt, will nie mehr andere!

**MENÜ:** Kastenweißbrot / Frühstücksbrötchen in verschiedenen Varianten

**TERMIN:** Di, 26.02.19, 10.30-12.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks  
Die Genussakademie City

### DAS BAUERNBROT!

Die Debatte um Allergien durch fiese Backzutaten im von Großbäckereien hergestellten Brot ist unterdessen im sprichwörtlichen Sinne in aller Munde angekommen. Wer noch echtes, ursprüngliches Brot genießen möchte, ist auf wenige noch handwerklich arbeitende Bäckereien – wie etwa den Meddeler Bäcker – angewiesen. Oder man lässt es sich von genau ihm zeigen, wie das zu Hause geht! In eineinhalb Stunden lüftet Jürgen Hellmuth für dich nicht nur sämtliche Geheimnisse um das gute Brot, sondern bereitet mit dir auch Bauernbrot in unterschiedlichen Varianten zu. Und zwar absolut perfekt und dennoch nachvollziehbar einfach. Da duftet nichts nach künstlichen Aromen – das kannst du dir backen!

**MENÜ:** Bauernbrot in verschiedenen Varianten

**TERMIN:** Di, 26.02.19, 12.30 – 14.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks  
Die Genussakademie City

## Pizza-Workshops





# Bestseller-Workshops



## VON HERZHAFT BIS SÜSS: PFANNKUCHEN!

In Frankreich gehören sie zum festen kulinarischen Inventar und in Übersee serviert man sie sogar zum Frühstück, doch hierzulande fristen Pfannkuchen immer noch ein Nischendasein. Dabei ist es so einfach, aus ein paar Zutaten köstlich duftende Scheiben zu zaubern. Das geht wie von Zauberhand: Die Verbindung von Speck und Whisky-Rahmsauce passt ideal in die Jahreszeit und klassische Crêpe Suzette gehören zu den Königen der Dessertkunst – schmecken aber auch einfach so, hinreißend gut. Vorausgesetzt du weißt, wie es geht.

**MENÜ:** Speckpfannkuchen mit Whisky-Rahmsauce / Crêpes Suzette mit Orangensauce

**TERMINE:** Sa, 16.02.19, 10.30-12.00 Uhr | Fr, 29.03.19, 10.30-12.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

## DER FRANKFURTER KLASSIKER: GRÜNE SOSSE!

Du denkst, einfach irgendwelche Kräuter hacken und fertig ist die Soße? Nichts da: Von der Kenntnis der sieben Kräuter über verschiedenen Fragen zu Menge und Feinheit bis zum richtigen Abschmecken ist dieser Mythos der Frankfurter Küche ein weites Feld. Deshalb bereiten wir gemeinsam gleich zwei unterschiedliche Varianten zu und krönen diese mit dem typischsten aller Partner: Dem Schnitzel mit Pellkartoffeln. Natürlich alles selbst gemacht!

**MENÜ:** Zwei Varianten Grüne Soße mit Pellkartoffeln und kleinem Schnitzel

**TERMINE:** Sa, 16.02.19, 12.30-14.00 Uhr / Fr, 29.03.19, 12.30-14.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

## DAS GLÄSERNE BUFFET LIGHT

Wir bringen dir innerhalb von 1,5 Stunden drei spannende Rezepte der mediterranen und fernöstlichen Küche bei. Diese kannst du dann bei deiner nächsten Party zu Hause schick im Glas anrichten, oder als Appetizer auf kleinen Tellerchen. Sodass du beim nächsten Besuch von guten Freunden oder einer kleinen Partygesellschaft bei dir zu Hause im besten Lichte glänzen kannst. Natürlich gibt es jede Menge Tipps und Tricks mit auf den Weg – und vielleicht auch die Anregung, auch mal abends das volle Programm zu genießen!

**MENÜ:** Italienischer Brotsalat / Garnelen auf Safranrisotto / Yakitori-Spieß vom Huhn

**TERMINE:** Sa, 16.02.19, 14.30-16.00 Uhr / Fr, 29.03.19, 14.30-16.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks / Die Genussakademie City

## MEINE ERSTE PIZZA

Wie soll das denn gehen? Du hast doch keinen Pizzaofen zu Hause? Und es funktioniert doch, denn in diesen 90 Minuten lernst du nicht nur ein außergewöhnliches Rezept für einen ganz besonderen Teig, der nur ganze 15 Minuten braucht, bis man ihn verwenden kann, sondern auch, wie man die Pizza anschließend mit den Mitteln einer völlig normalen Küchenausstattung zubereiten kann. Außerdem verraten wir unser ganz persönliches Saucen-Geheimnis, denn was oben draufkommt, bestimmt nun mal das Ergebnis – und das ist ganz sicher molto, molto bene!!!

**MENÜ:** Pizza Hawaii / Pizza Salami / Pizza Verdure

**TERMINE:** Sa, 02.03.19, 10.30-12.00 Uhr  
Fr, 10.05.19, 10.30-12.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks  
Die Genussakademie City

## FLAMMENDE LIEBE: FLAMMKUCHEN

Auch der Franzose hat seine Variante der Pizza, doch die kommt völlig anders daher, nämlich hauchdünn und knusprig. Du kennst sie nur aus der Schachtel im Supermarkt? Dann wird es aber höchste Zeit: Wir zeigen dir innerhalb von eineinhalb Stunden, wie du zwei wunderbare Flammkuchen zauberst – natürlich mit selbst gemachtem Teig, herrlich aromatischem Belag und crisp und aromatisch wie es sich gehört! Dazu bekommst du jede Menge Fachwissen rund um das Thema und kannst anschließend gleich mal deine Lieben daheim begeistern!

**MENÜ:** Klassik: Schmand, Speck, Zwiebel / Épinard: Schmand, Spinat, Feta und Tomate

**TERMINE:** Sa, 02.03.19, 12.30-14.00 Uhr  
Fr, 10.05.19, 12.30-14.00 Uhr  
39 € inkl. Softdrinks  
Die Genussakademie City

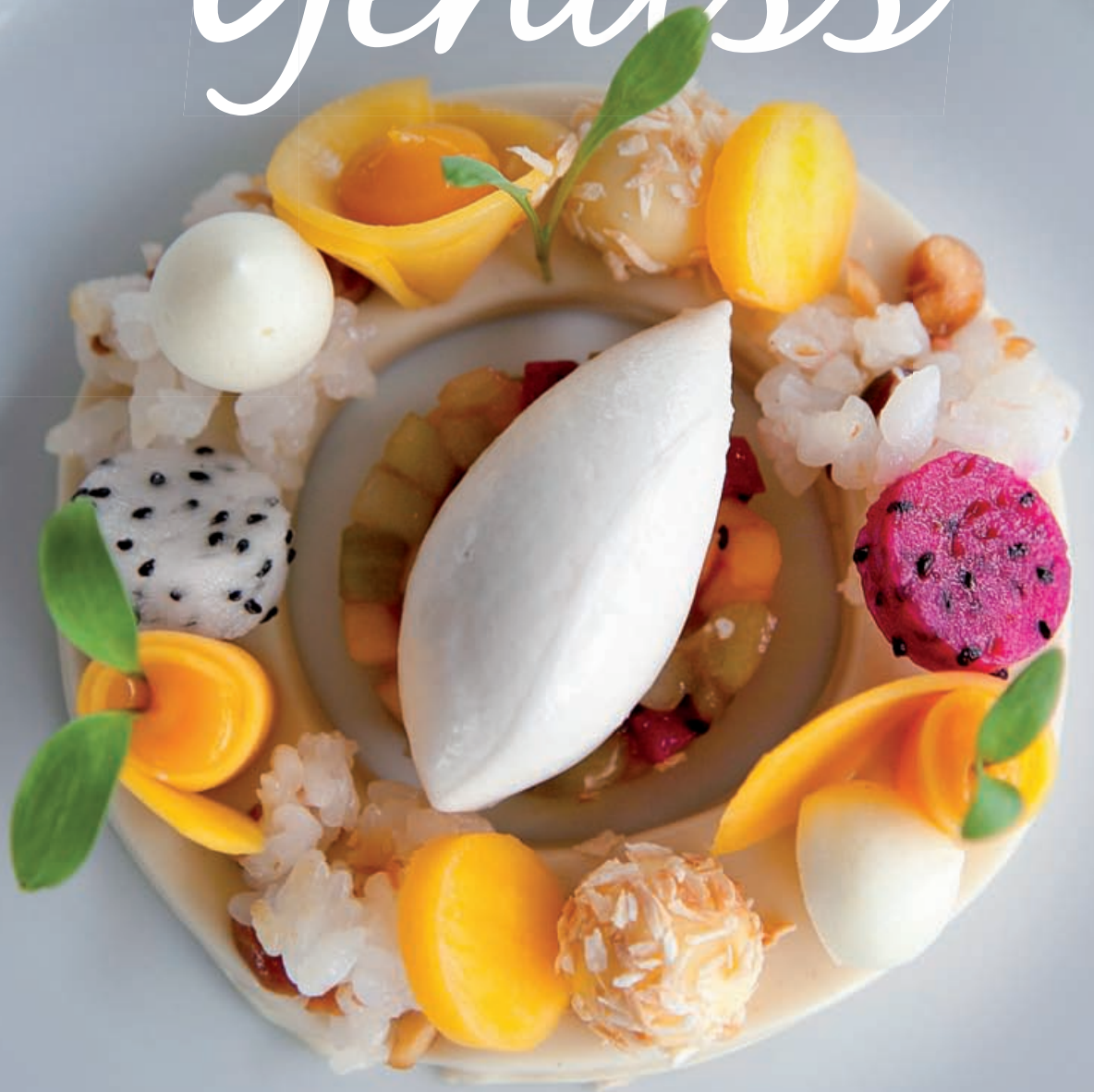
## PIZZA DELUXE

Ist dir normale Pizza zu langweilig? Oder magst du es einfach ganz besonders – dann findest du hier die richtigen Impulse und Anregungen. Hier gibt's mehr, als nur die einfache Scheibe Salami oder Schinken. Zwei deliziose Pizzen stehen am Ende der 90 Minuten bereit, um verputzt zu werden – natürlich inklusive Geheimwissen rund um unseren ganz besonderen Teig sowie die magische Sauce!

**MENÜ:** Pizza mit Spargel, Trüffel und Grana Padano / Pizza mit Serrano, Ruccola, Grana Padano

**TERMINE:** Sa, 02.03.19, 14.30-16.00 Uhr  
Fr, 10.05.19, 14.30-16.00 Uhr  
45 € inkl. Softdrinks  
Die Genussakademie City

# 360 GRAD *Genuss*



Direkt am Limburger Stadtbahnhof befindet sich auf dem Dach eines unscheinbaren Zweckbaus eines der interessantesten Restaurants der Republik – wir haben mit Küchenchef **Alexander Hohlwein** gesprochen.

TEXT: BASTIAN FIEBIG

**B**is vor ein paar Jahren war die kleine Stadt am Rande des Taunus eher für ihr pittoreskes Stadtbild, den herrlichen Dom und einen verschwundungsüchtigen Bischof bekannt. Doch seit Alexander Hohlwein gemeinsam mit seiner Frau Rebekka Weickert hier das 360 Grad eröffnet hat, rauschen immer weniger Feinschmecker einfach durch beziehungsweise vorbei, sondern machen halt – und kommen aus dem Staunen nicht mehr heraus. Das geht nationalen wie regionalen Restaurantführern nicht anders: Der Guide Michelin vergab aus dem Stand einen Stern, RHEIN-MAIN GEHT AUS! listet das Restaurant auf Platz eins der Edlen im Taunus und auf Rang zwei der gesamten Region, und der Gault Millau vergab ganz aktuell 17 Punkte und den Titel „Aufsteiger des Jahres“ in Hessen. Wie kommt es dazu, dass sich ein hochbegabter Koch an solcher Stelle etablieren kann, noch dazu als Selbständiger ohne finanzielles Backup durch ein Hotel oder einen Investor?



Fangen wir vorne an. Hohlwein stammt aus der Region und seine komplette Familie ist hier immer noch ansässig. Wie bei so vielen war es auch hier die Großmutter (unglaublich, was wir dieser Generation in kulinarischer Hinsicht verdanken!), die den entscheidenden Haken setzte und mit ihrer bodenständigen Kochkunst den kleinen Alexander auf die Idee brachte, Kochen könnte auch was fürs Leben sein. Die Zutaten kamen vom Limburger Wochenmarkt, Kartoffeln und Eier vom „Eiermann“, der mit seiner Glocke die Nachbarschaft über seine Anwesenheit informierte. Mit dem Kinderkochbuch an seiner Seite versuchte sich Alexander schon früh an einem Kuchen, leider in der falschen Form, so dass alles herausquoll, doch das hinderte ihn nicht an weiteren Plänen für die Zukunft. Oliver Haerberlein zeigte ihm nach dem Schulabschluss dann im Hotel Falkenstein, wie das mit dem Kochen so richtig geht – dann ging es für Hohlwein direkt in die frisch eröffnete Villa Rothschild zu Chris Rainer.



Köchen geht es manchmal wie Investment-Bankern: Höchstens zwei Jahre an einer Station bleiben, dann weiterziehen, das liest sich (angeblich) gut in der Biografie. Davon war und ist Hohlwein weit entfernt, er blieb volle fünf Jahre, arbeitete sich vom Commis bis zum Junior Souschef empor und lernte während dieser Zeit auch seine heutige Frau Rebekka Weickert kennen, die dort den Posten als Commis Sommelier mit Leben füllte. Dann ging Chris Rainer in den Tigerpalast, und Alexander Hohlwein zog gemeinsam mit seiner Frau ins Hotel Restaurant Zum Löwen in Eggenstein, wo Markus Nagy Verstärkung suchte. „Nagy ist ein fantastischer Koch! Von ihm habe ich nicht nur unglaublich viel in der Küche gelernt, sondern auch, wie man als Selbständiger richtig wirtschaftet“, so Hohlwein. Eigentlich ist der kein Typ, der in seiner Biografie möglichst viele Sterne sammelt, doch das Angebot von Kevin Fehling, in Travemünde als Souschef zu arbeiten, konnte er nicht ausschlagen und lernte so den Druck einer Drei-Sterne-Küche kennen.

&gt;&gt;&gt;



**„Ich muss nicht mit Frisur, Kochjacke oder Mützen an der Tür überzeugen, sondern auf dem Teller.“**

Als sich das Columbia-Hotel vom hohen Anspruch seiner Restaurants verabschiedete und Fehling nach Hamburg ging, um das „The Table“ zu eröffnen, ging Hohlwein jedoch nicht mit. „Das Konzept ist nicht meins, und eigentlich bin ich auch ein echtes Landei. Hamburg passt einfach nicht zu mir.“ Nach Jahren in der Fremde dachte er darüber nach, wie wenig er seine Familie gesehen hatte. Der Vater war gerade dabei, in Rente zu gehen, die Großmutter wurde auch nicht jünger, und so zog es Hohlwein und seine Frau wieder in Richtung Limburg. Ohne Aussicht auf einen attraktiven Arbeitsplatz, doch Köche wie Restaurantleiter und Sommeliers werden ja immer irgendwie gebraucht. Doch der Vater war nicht untätig. Er spann die Fäden und kontaktierte einen Investor, der die Industriebrache rund um den Bahnhof bebauen wollte und auch Gastronomie auf seinem Plan hatte. Wie die aussehen sollte? Keine Ahnung, da konnte man drüber reden, Hauptsache, es würde etwas Besonderes. Es kam, was kommen sollte: Man verstand sich auf Antrieb prächtig, der Bebauungsplan wurde den genauen Vorstellungen von Hohlwein und seiner Frau angepasst, und innerhalb von sechs Monaten war das Restaurant 360 Grad fertig. Woher der Name? Ganz einfach: Der Blick von der großzügigen Terrasse über Limburg umfasst exakt 270 Grad – „der Rest ist der Blick in meine Küche!“, so Hohlwein, dem man durch große Glasscheiben bei der Arbeit mit seinem Team zuschauen kann.

Die enge Bindung an seine Heimat spürt man auf dem Teller, doch hierbei geht es weniger um spezielle Gerichte als vielmehr um Ideen und Menschen, die dahinterstehen. Ein Zwischengang auf der aktuellen Karte etwa ist nichts anderes als die Widmung an einen Dönerstand in unmittelbarer Nähe – quasi „Edeldöner“ von hinreißender Qualität. Hohlwein gehorcht keinem Dogma, sondern seinem Herz, wenn er auf kulinarischen Weitblick setzt und seinen Gästen mit jedem Gang die Welt erschließt. Er möchte keine großen Fanfaren am Tisch, sondern vielmehr abwechslungsreiche, frische und aromenstarke Gerichte servieren. Frische Zutaten bekommt Hohlwein auch von der eigenen Terrasse, wo er mehrere Hochbeete angelegt hat. Hier erntet er Kräuter, Tomaten und sogar Äpfel von kleinen Bäumchen, die zudem für frisches Grün auf der Terrasse sorgen. Ansonsten kauft er wöchentlich und nordet sein Team so auf wirtschaftliches Denken und Arbeiten ein. Nur so kann man heute als Familienbetrieb überleben und gleichzeitig auf höchstem Niveau arbeiten. Das wird hier auf ganz unkomplizierte Art und Weise umgesetzt. „Ich muss nicht mit Frisur, Kochjacke oder Mützen an der Tür überzeugen, sondern auf dem Teller“ – die Atmosphäre ist ungezwungen, schon freundschaftlich, – „nach acht Stunden oder länger im Büro will man sich entspannen!“ – Gäste werden schnell zu Stammgästen, und nicht nur Limburg kommt in Scharen, um sich an diesem neuen Highlight der Stadt zu erfreuen.



Die Großmutter schaut natürlich auch regelmäßig vorbei. „Sie ist mein strengster Gast“, betont Hohlwein, während Rebekka als Restaurantleiterin sowohl virtuos auf der Klaviatur des richtigen Tons spielt als auch ebenso souverän die passenden Weine aussucht. Der kleine Sohn Theo flitzt bereits durch das Restaurant. „Hoffentlich lernt der mal was Ordentliches“, sagt Hohlwein mit schalkhaftem Lächeln. Ein paar wenige Kochkurse gibt dieser sympathische Küchenchef zum Glück auch, und so konnte die Genussakademie einige exklusive Termine in den heiligen Hallen des 360 Grad für Sie reservieren. In genussvollen Stunden verrät der hessische Aufsteiger des Jahres nicht nur sein reichhaltiges Wissen, sondern kocht mit seinen Gästen auch ein traumhaftes Menü, das dann alle gemeinsam mit Blick über die Stadt genießen können. Die sollten Sie sich entweder davor oder im Anschluss unbedingt zu Fuß erschließen, denn Hohlwein ist natürlich die beste Werbung für diese wunderschöne Stadt, in der man auch bemerkenswert gut shoppen kann. Oder einfach nur fantastisch essen. Übrigens mit direktem Bahnanschluss – in gerade mal zwei Minuten ist man im Zug. Oder man übernachtet einfach in der Nachbarschaft. Rundum glücklich!

#### **MENÜ:**

**Menü Feb.:** Bretonische Makrele / Geflämmt / Auster / Gurke / Rote Bete / Sesam – Wolfsbarsch / Gulaschsaft / Paprika / Bohne / Petersilie – Rinderschulter / Geschmort / Soja-Jus / Kartotte / Miso – Exotic Dream / Weiße Schokolade / Mango / Kokos / Koriander

**Menü Mai:** Bachforelle / Sieben Frankfurter Kräuter / Schinken-Vinaigrette / Eigelb Creme – Kabeljau / Kokos-Krustentier-Nage / Dim Sum / Zitronengras-Ente japanisch / Brust / Asia-Jus / Jasmin-Reis / Thai-Spargel – Apfel & Hibiskus / Ziegenfrischkäse / Kerbel / Granny Smith

#### **TERMINE:**

So, 10.02.19, 10.30-18.00 Uhr  
 So, 19.05.19, 10.30-18.00 Uhr  
 119 € inkl. Getränke / 109 € mit Genuss-Card  
 Restaurant 360 Grad, Bahnhofplatz 1a  
 65549 Limburg an der Lahn

# ZWILLING® SharpBlock

**NEU**



Jetzt erhältlich in Ihrem ZWILLING Shop Frankfurt  
Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main



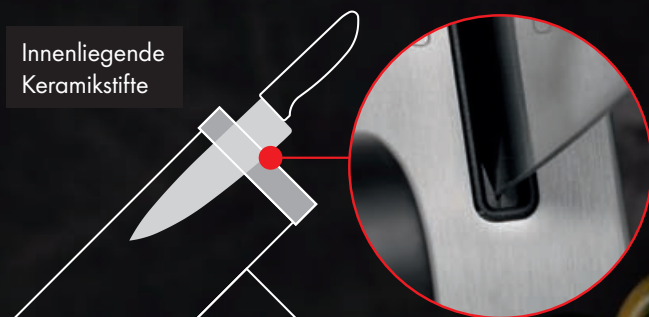


ZWILLING  
J.A.HENCKELS

# SCHARF - EIN LEBEN LANG\*

Für die meistverkaufte ZWILLING Messerserie VIER STERNE® gibt es jetzt einen Messerblock, der gut aussieht, Ihre Messer vor Beschädigung schützt und Ihnen sogar das Schärfen von Hand abnimmt: **der ZWILLING SharpBlock**. Durch die integrierte KIS Technologie brauchen Sie sich in Zukunft keine Gedanken machen, wann und wie Sie Ihre Messer nachschärfen müssen, denn das geht jetzt ganz von alleine. Jedes Mal, wenn Sie ein Messer aus dem Block herausziehen, wird es automatisch geschärft. **Das Geheimnis:** In den Einsteckfächern für die Messer mit glatter Schneide (Spick- und Garniermesser, Fleisch- und Kochmesser) befinden sich jeweils zwei Schleifsteine aus Keramik. Jedes Fach ist für eine bestimmte Messergröße konzipiert, dadurch wird jede Klinge im idealen Winkel nachgeschärft und behält

so langfristig ihre **Schnitthaltigkeit und Qualität**. Für eine optimale Übersicht zeigen einfache Piktogramme, welches Fach für welche Klingeform geeignet ist. Dieser ZWILLING SharpBlock kommt nicht allein: Er ist bereits mit Messern der Serie VIER STERNE® ausgestattet, die seit über 40 Jahren durch ihre Form, Qualität und Funktionalität überzeugen. Enthalten sind ein Spick- und Garniermesser (Klinglänge 10 cm), ein Fleischmesser (20 cm), ein Kochmesser (20 cm), ein Universalmesser (13 cm), ein Brotmesser (20 cm) und eine Vielsezweckschere aus der Serie TWIN L. Alle Messer begeistern mit dem zeitlosen und fugenlosen Kunststoffgriff und zeichnen sich durch eine ausgewogene Balance aus. Die klassischen Messer gehören bis heute zu der **meistverkauften ZWILLING Messerserie weltweit**.



Innenliegende  
Keramikstifte

## KIS Technologie


In den Einsteckfächern für Messer mit glatter Schneide (Spick- und Garniermesser, Fleisch- und Kochmesser) befinden sich Keramikstifte, die den optimalen Schleifwinkel halten.

ZWILLING Messer:

 **MADE IN  
GERMANY**



\*Nach deutscher DIN EN ISO 8442-5: die Schneidhaltigkeit (CER) des Messers bleibt erhalten, da durch regelmäßiges Schärfen im ZWILLING SharpBlock und Nutzung entsprechend der Gebrauchsanleitung die Klinge bis zum Ende der Gebrauchsdauer (gemäß DIN EN ISO 8442-5) auf einem schneidscharfen Niveau bleibt. Weitere Informationen auf [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com).



Wenn es draußen kalt ist, verwandeln die **Spitzenköche** der Region die reiche Ernte des Herbstes in traumhafte Gerichte – und zeigen Ihnen, wie man sie zubereitet!

# Große Küche lernen

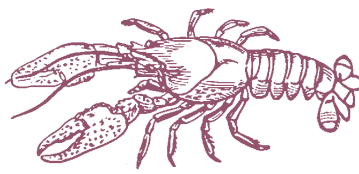
★ JÜRGEN DOLLASE & PASCAL SCHEEL ★

## Geschmacksschule live

Jürgen Dollase gilt seit Jahren als der einflussreichste Restaurantkritiker Deutschlands, sein Buch „Geschmacksschule“ gehörte bereits kurz nach der Veröffentlichung zu den wichtigsten Standardwerken des Genres – jetzt kommt Dollase endlich wieder für einen exklusiven Termin in die Genussakademie. Sein Credo, dass Geschmack eben nicht Geschmacksache, sondern vielmehr das Ergebnis einer differenzierten Sozialisation und somit von jedermann erlernbar ist, unterstreicht Dollase nicht durch individualistische Kommentare. Er entwickelte einen systematischen Weg, um dem zuvor subjektiven Thema eine objektive Basis zu geben. Absolut gegenständlich und genussvoll wird diese Vorgehensweise, wenn Jürgen Dollase persönlich in seine Geschmacksschule einlädt. An diesem Abend erläutert er in der Genussakademie ausführlich sein Konzept, lässt die Kursteilnehmer präzise jeden einzelnen Schritt beim Verkosten nachvollziehen und sorgt so mit Sicherheit für viele spannende Momente und Erkenntnisse – zu Risiken und Nebenwirkungen ...!

NEU!





## ★ ALEXANDER HOHLWEIN ★

**360° Live**

Der Guide Michelin vergab aus dem Stand einen Stern, RHEIN-MAIN GEHT AUS! listet das Restaurant auf Platz eins der Edlen im Taunus und auf Rang zwei der gesamten Region, und der Gault Millau vergab ganz aktuell 17 Punkte und den Titel „Aufsteiger des Jahres“ in Hessen – ja, Alexander Hohlwein gehört zu den interessantesten Köchen der Republik und lädt exklusiv in die Küche des Restaurant 360 Grad ein! Der sympathische Küchenchef erläutert im Rahmen seines Kurses anschaulich, wie er täglich seine frischen, aromenstarken Gerichte konzipiert und Schritt für Schritt seine kulinarische Weltreise inszeniert. Frische Zutaten bekommt Hohlwein nicht nur vom Wochenmarkt, sondern auch von der eigenen Terrasse, wo er mehrere Hochbeete angelegt hat. Hier erntet er Kräuter, Tomaten und sogar Äpfel von kleinen Bäumchen. Da gehört eine kurze Warenkunde natürlich mit zum Kurs, und nach getaner „Arbeit“ in Form eines viergängigen Menüs genießen dann alle gemeinsam das köstliche Werk.

**MENÜ:**

Menü Feb.: Bretonische Makrele/ Geflämmt/Auster/Gurke/Rote Bete/ Sesam – Wolfsbarsch/Gulaschsaft/ Paprika/Bohne/Petersilie – Rinderschulter/Geschmort/Soja-Jus/ Kartotte/Miso – Exotic Dream/Weiße Schokolade/Mango/Kokos/ Koriander

Menü Mai: Bachforelle/Sieben Frankfurter Kräuter/Schinken-Vinaigrette/Eigelb-Creme – Kabeljau/ Kokos-Krustentier-Nage/Dim Sum/ Zitronengras – Ente Japanisch/Brust/ Asia-Jus/Jasmin-Reis/Thai-Spargel – Apfel & Hibiskus/Ziegenfrischkäse/ Kerbel/Granny Smith

**TERMINE:**

Sa, 10.02.19, 10.30-18.00 Uhr  
So, 19.05.19, 10.30-18.00 Uhr

119 € inkl. Getränke  
109 € mit Genuss-Card

Restaurant 360 Grad, Bahnhofplatz 1a,  
65549 Limburg an der Lahn

## ★ GEORGIOS KROKOS ★

**Die Tricks der Sterneköche 2019**

Türmchen, Spuren, Würfel, ineinander verschränkte Produkte: In der Sterne-gastronomie stellt der Service heutzutage keine einfachen Teller mehr auf den Tisch – es handelt sich vielmehr um kunstvoll gestaltete Bilder von erlesener Schönheit, deren optische Gestaltung häufig mit

großem Aufwand einhergeht. Wirklich?

Oder gibt es da nicht doch ein paar geheime Tipps und Tricks, mit denen man im Pfannenwenden ... pardon: im Handumdrehen Kunst auf den Teller zaubert, dass der Familie, dem Nachbarn, dem

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

**MENÜ:**

Ceviche von der Sardelle mit Zitrone, „Black“ Hummus, Tandoori, Tempura-Feta und Petersilie

Gebratene Jakobsmuschel mit Brokkoli-Couscous, Pilzen und Kokos

Barbarie-Entenbrust, Oregano-Honig, Kaki, Quinoa und Essig-Jus

Orangen-Tarte mit Yuzu, Masticha-Eis und Gewürz-Crumble

**TERMINE:**

Sa, 02.03.19, 18.00-23.00 Uhr  
Fr, 05.04.19, 18.30-23.30 Uhr

98 € inkl. Getränke  
88 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie

NEU!

**MENÜ:**

Die fünf Gänge des exklusiven Menüs werden zuvor gemeinsam mit dem Küchenchef der Genussakademie Pascal Scheel präzise auf die theoretischen Lerninhalte abgestimmt und bleiben bis zur Veranstaltung geheim.

**TERMIN:**

Sa, 16.02.19,  
18.00-22.00 Uhr

179 € inkl. Getränke  
169 € 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 wunderbares 4-Gänge-Menü, mit dem Sie auch bei Ihren Gästen zu Hause garantiert glänzen werden. Genießen Sie es, einem echten Profi über die Schulter zu schauen und freuen Sie sich auf das selbstgekochte Menü in entspannter Atmosphäre.

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

**TERMINE:** So, 03.02.19, 16.00-21.30 Uhr  
So, 24.02.19, 16.00-21.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
essWebers/ Küche am Markt, Marktplatz 21,  
61250 Usingen

## ★ 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 zusammen mit Thomas Fischer Schritt für Schritt die richtige und 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 Krustenterravioli, confierten Kirschtomaten und Basilikum / Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak Choi und Estragon / Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarpone-Eis

**TERMINE:** Sa, 19.01.19, 18.00-22.30 Uhr  
Do, 07.02.19, 18.00-22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

**INFOS UND BUCHUNGEN**

über die Hotline **069/974 60-666**  
Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr

oder bei  
**www.genussakademie.com**

## ★ 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 der eigenen Restaurantküche in seinen Bann und legt dabei allerlei Küchengeheimnisse offen. Ganz 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, 26.01.19, 11.00-14.30 Uhr  
Sa, 02.02.19, 11.00-14.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3,  
60598 Frankfurt



## ★ PASCAL SCHEEL ★

**Burger Deluxe!**

Ein Burger ist schon lange nicht mehr nur ein Patty mit ein bisschen Garnitur in einem Bun. Pascal Scheel zelebriert mit Ihnen den beliebten Klassiker auf gehobenem Niveau. Sie lernen außergewöhnliche Zutaten und Kombinationen kennen und wie man mit Finesse bei der Zubereitung kulinarische und optische Meisterwerke kreieren kann – sodass die nächste Burger-Party in den eigenen vier Wänden garantiert für jede Menge Wow-Effekte sorgen wird.

**MENÜ:** Champagnerempfang / Garnelen-Burger 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:** Sa, 26.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
Fr, 08.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## ★ 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 natürlich anschließend 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:** Sa, 26.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
Di, 19.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## ★ THOMAS FISCHER ★

**Beef!**

Ein gutes Stück Rindfleisch ist ein absoluter Hochgenuss – vorausgesetzt, man weiß, wie man es zubereitet. Hier kommt es nicht nur auf die richtige Technik, die richtige Handhabung und das passende Equipment an. Es ist auch entscheidend, 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. Hier steht exzellentes Beef in unterschiedlichen Varianten und Qualitäten im Fokus.

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

**TERMINE:** Sa, 09.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 06.04.19, 18.00-22.00 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

# ESGE-Zauberstab®

 Made in Switzerland



## ESGE-Zauberstab® M 200 Superbox



### M 200 Superbox – Die Küchenmaschine in einer Hand!

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



Vertrieb und Service:  
Mannheimer Straße 4  
D-68766 Hockenheim

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





## Royale Classique – Klassiker für die Ewigkeit

STEFFEN OTT

Auch die Köche im Elysee-Palast kochen nur mit Wasser. Und natürlich mit ein paar weiteren Produkten, die wir Ihnen selbstverständlich verraten. Etwa Tatar de bœuf. Klingt simpel, aber damit es wirklich hinreißend schmeckt, bedarf es ein paar Tricks. Oder Vichyssoise aux Crevettes roses, eines jener Gerichte, die in ihrer perfekten Form absolut unvergesslich bleiben. Der Gipfel des Luxus sind sicherlich Tournedos Rossini – Rinderfilet, Gänsestopfleber und schwarzer Trüffel an Madeirasauce. Bei der Crème Caramel geht es schließlich wiederum um den richtigen Feinschliff für das glanzvolle Finale. Machen Sie aus Ihrer Wohnung einen Palast und servieren Sie Ihren Gästen dieses atemberaubende Menü in vier Gängen.

**MENÜ:** Tatar de bœuf / Vichyssoise aux Crevettes roses / Tournedos Rossini / Crème Caramel

**TERMINE:** So, 03.02.19, 18.30-22.30 Uhr / Do, 04.04.19, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Italienische Klassiker I – Vier Welterfolge

MARKUS WOLF

Ob in Sydney, in New York oder Frankfurt: Die italienische Küche ist rund um den Erdball beliebt und bietet weitaus mehr neben den typischen Gerichten „Pasta und Pizza“. Gemeinsam mit unserem Experten Markus Wolf inszenieren Sie eine perfekte kulinarische Oper in vier Akten! Lernen Sie die Ausgangsprodukte und Zutaten kennen und zaubern Sie mit einer geschickten Kombination echte italienische Klassiker, über Bruschetta und Gnocchi alla Sorrentina, bis hin zum Ossobuco alla milanese und Tiramisu – wir lassen die Herzen von Fans der italienischen Küche höher schlagen!

**MENÜ:** Bruschetta / Gnocchi alla Sorrentina / Ossobuco alla milanese / Tiramisu

**TERMINE:** Mi, 23.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 22.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Das perfekte Schnitzel

STEFFEN OTT

Wollten Sie auch schon immer einmal wissen, wie der beliebte Klassiker der Wiener Küche richtig zubereitet wird? Hier lernen Sie die absolut perfekte Zubereitung eines Wiener Schnitzels. Woher kommt der Name eigentlich? Und welche unterschiedlichen Arten der Panierung gibt es? Steffen Ott erklärt Ihnen alles Wissenswerte und erzählt Ihnen von „Fälschungen“ und dem echten, wahren Schnitzel. Freuen Sie sich unter fachkundiger Leitung auf ein 3-Gänge-Menü rund um die berühmte Spezialität, das anschließend gemeinsam verkostet wird.

**MENÜ:** Kaspressknödel mit Vogerlsalat, Paradeiser und Kürbiskernen / Knuspriges Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln und Zitronenschnitz / Marillen-Palatschinken mit Rahmeis

**TERMINE:** Sa, 19.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
So, 24.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## La France Maritime – Höhepunkte der französischen Mittelmeerküche

THOMAS FISCHER

Die französische Mittelmeerküste hat uns ein paar der größten Küchenklassiker geschenkt, die wir kennen. Dummerweise auch ein paar, von denen wir immer wieder erschrecken, weil sie beinahe unerreichbar kompliziert aussehen. So etwa der Wolfsbarsch (Loup de Mer) in der Salzkruste. Liest sich das Rezept noch halbwegs erträglich, so verzweifelt der Hobbykoch schnell an diversen Handgriffen. Unsere Köche hüllen den kostbaren Fisch mit Ihnen gemeinsam in sein salziges Kleid und setzen anschließend diesem herrlich mediterranen Menü mit einer saftigen, fruchtigen Tarte Tatin die Krone auf. Da hört man beinahe schon die Wellen rauschen. Aber: Nicht den passenden Rosé vergessen!

**MENÜ:** Bouillabaisse / Coquilles Saint Jacques / Wolfsbarsch in der Salzkruste / Tarte Tatin

**TERMINE:** Sa, 23.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 13.04.19, 18.00-23.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666** Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr  
oder bei **www.genussakademie.com**

# BettenZellekens

DIE NUMMER 1 IN FRANKFURT


## Schlafen Sie auf Wolke 7!

Kostenfreie  
Rückenvermessung  
& Anpassung des  
Bettes an Ihre  
Körperkonturen.



**WIR SIND FÜR SIE DA!**

**Bad Homburg:** Waisenhausstraße 2, 61348 Bad Homburg,  Kurhaus

**Zentrale Frankfurt:** Wächtersbacher Straße 88 - 90, 60386 Frankfurt (Riederwald),  im Hof

**Cityhaus Frankfurt:** Sandgasse 6, 60311 Frankfurt (Stadtmitte),  Hauptwache

**Telefon:** 069/42 00 00-0 . **Öffnungszeiten:** Mo. - Fr. 10 - 19 Uhr, Sa. 10 - 18 Uhr

[www.betten-zellekens.de](http://www.betten-zellekens.de)

# Highlights für jede Gelegenheit

Von genussvoller Zweisamkeit  
über **gemeinsame Abende** mit der  
Familie bis zur großen Runde:  
Hier finden Sie unsere aktuellen und  
kommenden Bestseller!







## Die große Gewürzschule

FLORIAN WOLF & MARCO LOTZ

Seit Jahrtausenden sind sie heiß begehrt, sogar Kriege wurden ihretwegen geführt, heute verwendet sie jeder ganz selbstverständlich beim Kochen und ohne sie schmecken selbst die besten Gerichte einfach nur fad und langweilig – Gewürze! Oftmals in bunt gestalteten Dosen und mit betörendem Duft präsentiert,

landen sie schnell im Einkaufswagen, doch zu Hause verwenden wir dann doch meistens nur die üblichen Verdächtigen wie Salz, Pfeffer, Paprika & Co. Doch damit ist jetzt Schluss, denn nun können Sie an einem einzigen Abend unterschiedlichste Gewürze im Rahmen einer kleinen Warenkunde kennenlernen. Marco Lotz arbeitet als Experte bei EDORA Gewürze und bringt einen großen Koffer bester

Gewürze zum Erschnuppern, Erschmecken und Kennenlernen mit. Und damit aus fader Theorie auch gleich aromatische Praxis wird, kochen Sie anschließend mit Florian Wolf ein faszinierend abwechslungsreiches Menü. Lassen Sie sich überraschen, wie ein und dasselbe Stück Fleisch völlig anders schmeckt, wenn man die jeweilige Würzung verändert – ein spannender Kochkurs voller kulinarischer Überraschungen, der Farbe auf den Gaumen bringt!

NEU!

### MENÜ:

Dreierlei Tatar vom Seefisch an verschiedenen Pfeffer- und Salzsorten mit buntem Blattsalat in Kräuter dressing mit Dill-Senf-Sauce

Kokos-Curry-Süppchen mit Jakobsmuschel

Roastbeef unter der Pfefferkruste mit Vichy Karotten mit Röstkartoffeln

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Gewürzorange

### TERMINE:

Sa, 09.02.19, 11.00-15.00 Uhr / Mi, 10.04.19, 18.30-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie

## Das Beste vom Rind

PINO FICHERA & MARTIN DITTMAR

NEU!

Pino Fichera – Sie kennen und lieben ihn, unseren Meister am Grill! Er hat sich etwas ganz Besonderes für Sie ausgedacht: Zusammen mit dem Metzger seines Vertrauens, Martin Dittmar, hat er einen Kurs entwickelt, der deutsches Rindfleisch von ultimativer Qualität in den Mittelpunkt stellt. Martin ist seit 35 Jahren Metzger und arbeitet seit 26 Jahren ausschließlich mit Rindfleisch. Bekannt ist er für sein Premium-Rindfleisch, das im Fettmantel gereift ist. Die beiden Profis teilen mit Ihnen zunächst ihr geballtes Wissen zu Warenkunde, Herkunft und richtiger Lagerung, bevor es ans Eingemachte geht: Ein kompletter Rinderrücken wartet darauf, von Ihnen unter fachmännischer Anleitung zerlegt zu werden. Dabei lösen Sie die einzelnen Zuschnitte selbst aus, lernen diese ganz genau kennen und voneinander unterscheiden – auf der Agenda stehen Entrecôte, Roastbeef und Filetstücke. Selbstredend ist das komplette Menü darauf abgestimmt, mit diesen Zuschnitten zu arbeiten. Sie lernen außerdem verschiedene Zubereitungs-techniken und Garmethoden wie zum Beispiel Sous Vide näher kennen – so verbinden sich genussvoll Theorie und Praxis. Freuen Sie sich auf einen Kurs mit zwei Champions ihrer Klasse: Pino und Martin!

### MENÜ:

Carpaccio aus dem frisch zerlegten Rinderrücken

Dry Aged Burger – selbst gemacht

Steaks in allen Varianten und Ausführungen, ebenfalls aus dem frisch zerlegten Rinderrücken

### TERMINE:

So, 07.04.19, 12.00-16.00 Uhr / So, 26.05.19, 12.00-16.00 Uhr

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

Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666**

Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**



## Aromatisches Doppel – Food & Whisky

CHRIS PEPPER

Hier wird schottisches Lebenswasser mit kulinarischem Handwerk perfekt 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 harmonisierender Gang gekocht wird. Die Aromen in der Nase, am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe vom Experten gemeinsam mit Ihnen in ein Menü übersetzt. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. 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“

**TERMINE:** Mo, 28.01.19, 18.30-22.30 Uhr / Di, 26.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Der entspannte Gastgeber

STEFFEN OTT

Wie schafft man es, dass eine Einladung zum Essen nicht in Hektik, Stress oder Chaos endet? 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. Als entspannter Gastgeber können Sie dank jeder Menge Tipps und Tricks des Experten an den Gesprächen des Abends teilnehmen und gleichzeitig ein wunderbares Menü am Herd zaubern!

**MENÜ:** Safranrisotto mit Kabeljau und Rucola / Zweierlei Paprika mit Balsamico-Reduktion / Roastbeef mit Lauch und Zwiebelkonfit / Halbfüssiges 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

## Pulled Pork & Co. – einmalig saftig

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 spannende Gänge rund um das Thema „pulled“. Hinterher können Sie die abgepackte Variante im Supermarkt getrost stehen lassen und im Handumdrehen ein leckeres 4-Gänge-Menü zaubern!

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

**TERMINE:** Fr, 18.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 08.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Back to the roots – kochen mit Wurzelgemüse

HANNES DANKEL

Es waren einmal Kerbel, Petersilie und Steckrüben – Sie haben diese beim Kochen noch nie verwendet? Dann wird es höchste Zeit! Erfahren Sie hier alles über die nährstoffreichen Speicherwurzeln und was man aus ihnen zaubern kann. Gemeinsam mit Hannes Dankel kochen Sie 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. Finden Sie hier Ihr ganz persönliches neues Lieblingsrezept!

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

**TERMINE:** Mo, 14.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 25.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## HeuHeuHeu!

HANNES DANKEL

Heu in der gehobenen Küche? Natürlich! Lernen Sie in diesem besonderen Kochkurs die unterschiedlichsten Verwendungsarten von Heu kennen. Was genau kann man mit den getrockneten Gräsern kochen? Und wie muss man das Grünzeug zubereiten, damit es nicht nur den Tieren, sondern auch 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 „Heuheu!“ 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 / Joghurtreis mit in Ammergauer Heulikör konfierter Birne und Schokoladenbrownie

**TERMINE:** Do, 17.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 30.03.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Die lange Nacht der Pfannkuchen

JÉRÔME KOCH

Ob süß mit Zimt und Zucker oder herzhaft mit Schinken und Käse – es gibt ihn in hundertfacher Ausführung und tausenden von Varianten: 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! Welcher ist Ihr Favorit? Entscheiden Sie selbst und punkten Sie beim Nachmachen – gewusst wie!

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

**TERMINE:** So, 03.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
So, 07.04.19, 18.00-22.00 Uhr  
69 € 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, schneiden 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.

**MENÜ:** Odenwälder Vitello mit Kalbsrücken und Räucherforelle / Dreierlei Kartoffeln als Suppe mit Walnuss-Krapfen / Mandelschnitzel vom Reh mit Orangen-Preiselbeer-Sauce und Wecktaler / Schokoladen-Karamell-Flan mit Zimt-Birnen und Rotwein-Schaum

**TERMINE:** Sa, 12.01.19, 11.00-16.00 Uhr  
Sa, 09.03.19, 11.00-16.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Treuschs Schwänen, Rathausplatz 2,  
64385 Reichelsheim (Odenwald)

## Die feine Landhausküche

MICHAEL SCHMIDT

Gutbürgerliche Küche, modern und gehoben interpretiert – das ist die Küche von Michael Schmidt. Stehen Sie in diesem Kurs zusammen mit dem Experten und Küchenchef am Herd. Gemeinsam wird er mit Ihnen, viel Leidenschaft und Fachwissen ein wunderbares Menü aus den besten saisonalen Zutaten zaubern. Hier können Sie dem Experten über die Schulter schauen, der Ihnen mit fachmännischem Rat zur Seite stehen wird. Natürlich lässt sich das Gelernte auch zu Hause mit Wow-Effekt nachkochen.

**MENÜ:** Saisonales Überraschungsmenü in 4 Gängen

**TERMINE:** Sa, 19.01.19, 10.30-15.00 Uhr  
Sa, 09.03.19, 10.30-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Landhaus Zum Stöffche, Hedderheimer Landstraße 108, 60439 Frankfurt

## Kochen für Kerle

RHEINHARDT THÖN

Kochen für Kerle? Was das bedeutet, zeigt Ihnen Reinhardt Thön in seinem Kurs. Hier gibt es vier leckere 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. Damen haben an diesem Abend Hausverbot!

**MENÜ:** Streetfood: Fish & Chips mit Frankfurter Apfelwein-Remoulade / Junkfood: Chili con carne Tex-Mex-Style / Meatfood: T-Bone-Steak mit mashed potatoes, grünen Bohnen und Tabak-Whisky-Sauce / Sweet food: Frankfurter Bierkuchen mit Bitterschokoladeneis

**TERMINE:** Fr, 25.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 01.02.19, 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! Es erwartet Sie ein toller Abend voller Überraschungen!

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

**TERMINE:** So, 20.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 16.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Das große Burgerbegehren!

OLIVER SCHNEIDER

Haben Sie sich auch schon immer gefragt, wie man den perfekten Burger zu Hause zubereiten kann? Wie das Fleisch eigentlich richtig gebraten werden muss und welches Brot wohl am besten zu Ihrem Burger passt? Der perfekte Burger ist immer selbst gemacht und an dessen Zubereitung sollen schon Ehen gescheitert sein. Wir probieren gemeinsam verschiedene Varianten aus, sodass Sie garantiert auch Ihren persönlichen Favoriten finden werden. So 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:** So, 03.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
Mi, 13.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit 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 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, 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:** Do, 14.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
Do, 02.05.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



# Das 3x3 der guten Adressen



Foto: Shutterstock (margouillat photo)



## 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 Skokolade, 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 7-17 Uhr, So 12-17 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. Schoppepetzer Uffstrich, der Scharfe Frankfurter oder auch Grie Soos Säämpf.

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



**KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...**

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

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



**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 allhand flüssige Überraschungen. 29 € p. P.

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



**HANDGEMACHTE GEBÄCKSPEZIALITÄTEN**



Mit viel Fingerspitzengefühl stellen wir unsere feinen Gebäckspezialitäten aus erstklassigen, naturreinen Zutaten und edlen Gewürzen in liebevoller Handarbeit nach traditionellen Rezepten her. Selbstverständlich ohne jegliche Zusätze.

**Kröger's Brötchen, Schwanthaler Str. 53, 60596 Ffm, T 0 69 - 6146 78, Mo-Fr 6-18.30, Sa 6-13.30 & So 8-11 Uhr 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!

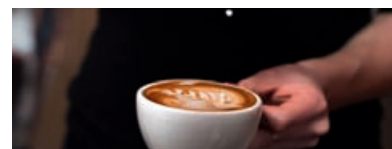
**Fisch Franke, Domstraße 9-11, 60311 Ffm, Tel. 069/296261, Mo-Fr 9-20, Sa 9-17 Uhr, www.fischfranke.de**



**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**



**KAFFEEWERK ESPRESSIONIST**

Kaffeewerk Espressionist, das Frankfurter Depot der Quijote Kaffee Direktimporttöresterei aus Hamburg. Probieren Sie sich durch Frankfurts breiteste Auswahl an Espressosorten. Im Brühmarkt lassen Sie sich überraschen von unserer großen Vielfalt an Filterkaffees von vier renommierten Röstereien und decken Sie sich und ihre Lieben mit tollem Brühequipment ein für den perfekten Kaffee zu Hause.

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

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



**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**



**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, stammbaus@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**



**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 Programmvielzahl der Genussakademie!

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



# Die gl ZU

Hilfe, es ist schon wieder soweit:  
**Weihnachten** steht vor der Tür, und die Hersteller von Socken, Krawatten und Parfums reiben sich schon die Hände. Aber nicht mit uns – wir haben da ein paar Ideen und vor allem stichhaltige Argumente, weshalb Sie in diesem Jahr unbedingt einen Kochkurs oder ein Tasting der Genussakademie verschenken sollten.

# Glückseligkeitsformel UM FEST DER FESTE!

**D**a wäre als erstes der kulturelle Auftrag, denn Kochen ist eine wichtige kulturstiftende Tätigkeit. Als nächstes natürlich das Thema Völkerverständigung: Wer die Gerichte anderer Länder studiert, kocht und genießt, findet schnell Freunde aus allen Kulturkreisen der Welt. Oder Ihre Gesundheit: Fast Food und das tägliche Einerlei am Herd machen dick, hässlich und verkürzen dieses elende genussfreie Dasein. Auch die Umwelt profitiert, denn schließlich kochen Sie nach unseren Kursen nur noch mit frischen Zutaten, meiden in Kunststoff verpackte Ware und verwerten Lebensmittel deutlich nachhaltiger. Schließlich profitieren vor allem auch Ihre Geschmacksnerven, denn sollte jemand in Ihrem unmittelbaren Umfeld einen Kochlöffel nicht von einem Schlagzeugstock unterscheiden können, müssen Sie ja täglich das Ergebnis ertragen. Das zukünftige Können am Herd des oder der Beschenkten sichert somit den Familienfrieden, und sollte mal Ihr Chef zu Besuch kommen, müssen Sie nicht mehr mittelmäßigen Cognac servieren – Ihr Essen ist das beste Argument für eine Beförderung. Somit steigt der Wohlstand, und Sie können sich weitere Kochkurse oder sogar Genussreisen leisten. Sie sehen: Das Leben mit der Genussakademie kann ausgesprochen erfolgreich, glücklich und gesund verlaufen. Vorausgesetzt, Sie schenken das Richtige! Wir haben da mal eine kleine Auswahl für Sie zusammengestellt:

## GO ASIA

Die fernöstliche Rundreise am Herd macht Globetrotter und Aromenjäger glücklich  
89 € auf S. 39

## ITALIENISCHE KLASSIKER

Nicht nur für die Toskana-Fraktion das ideale Geschenk  
79 € auf S. 22

## PERLENDER LUXUS: DAS CHAMPAGNERTASTING

Für anspruchsvolle Genießer, die das Besondere suchen.  
139 € auf S. 62

## KULINARISCHE EISZEIT IM TAUNUS

Mondän und entspannend: Die perfekte kulinarische Auszeit mit Champagnerluft.  
199 € auf S. 71

## ABSOLUTE BEGINNERS

Für totale Einsteiger, die mit viel Spaß schnell und überzeugend zu Helden am Herd aufsteigen möchten.  
299 € auf S. 53

## WHISKY-DINNER – IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

Hier erleben sogar erfahrene Whisky-Liebhaber etwas Neues.  
89 € auf S. 60

## ALLES HUMMER

Für alle, die sich die Bretagne an den Herd und auf die Teller holen wollen.  
129 € auf S. 20

## THE ULTIMATE BBQ

Für bewusstseinsweiternde Geschmackserlebnisse am Rost.  
159 € auf S. 74

## DAS GLÄSERNE BUFFET MEDITERRAN

So beschenken Sie gute Gastgeber!  
79 € auf S. 41

## MODERN COOKING – SOUS VIDE & CO.

Für Kochspezialisten, die schon (fast) alles können.  
89 € auf S. 54

## DESIGNING CUPCAKES

Für die Freunde des gepflegten Backwerks.  
79 € auf S. 48

## STEAKS & CO.

Für eingeschworene Karnivoren und solche, die es noch werden wollen.  
79 € auf S. 54



## Superfood – der Kochkurs

BIRIGITTA BERRINGER

Wer kennt ihn nicht, den aktuellen Trend zu Super- und Brain-Foods. In den Großstädten dieser Welt ist er aus den Restaurants kaum noch wegzudenken. Models schwören darauf, und jeder, der Wert auf einen gesunden Geist und Körper legt, sollte sich dieses Themas annehmen. Eine frische und ausgewogene Ernährung ist für Sie vielleicht selbstverständlich oder zumindest erstrebenswert, aber um den Geist so richtig in Schwung zu bekommen, reichen genügend Wasser, etwas Studentenfutter und die Extrastunde Schlaf einfach nicht aus. Das Gute: Wir können unseren Körper mit relativ einfachen Mitteln richtig boosten. Kräuter und Gewürze wirken sich mit ihren reichhaltigen Inhaltsstoffen positiv auf unseren Organismus aus, und exotische Produkte – die sogenannten Superfoods – können hier ebenfalls unterstützen. Das besondere Highlight dieses Kurses: Superfood muss nicht immer aus exotischen, fernen Ländern kommen, auch regional lassen sich jede Menge Superfoods finden! Birgitta Berringer erklärt Ihnen in ihrem Kurs, wie Sie diese richtig verarbeiten und daraus ein wunderbar leckeres und zugleich gesundes Menü zaubern. Alle verwendeten Produkte – von Ingwer über Zimt und Sanddorn bis zu Holunder – bekommen Sie problemlos auf unseren heimischen Märkten und Gewürzständen. Das gibt jede Menge Power und schmeckt richtig gut: Lassen Sie sich von der Kraft dieses Supermenüs beeindrucken ... nur fliegen können Sie anschließend (leider noch) nicht.

### MENÜ:

Prosecco-Granatapfel-Aperitif  
 Avocado-Dip & Quitten-Leinsamencracker  
 Hanfsamen-Dinkelbällchen, Ziegenkäsefüllung, Trevisano  
 Brennessel-Walnusspesto  
 Saiblingfilet, Poularde, Rote Beete, Topinamburcreme, frischer  
 Merrettich, Sauerampfer-Topping  
 Kefir-Ingwercreme, Blaubeeren, Orangensud, Schoko-Granola

### TERMINE:

So, 17.02.19, 11.30-15.00 Uhr So, 05.05.19, 11.30-15.00 Uhr  
 79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
 Restaurant KING CREOLE, Eckenheimer Landstraße 346  
 60435 Frankfurt am Main

**NEU!**

## Cook smart – Gesund & Lecker ins neue Jahr

MARKUS WOLF

Klingt das nicht großartig? Lecker füttern und gleichzeitig gesund werden! Aber da muss es doch einen Haken geben?! Gibt es nicht, was Ihnen Markus Wolf in seinem brandneuen Kurs auf charmante Art erläutern wird. Markus ist mehrmals die Ironman Triathlon-Mitteldistanz in Wiesbaden, Zell am See und zuletzt auf Lanzarote mitgelaufen, kann auch beim Frankfurt Marathon ausgezeichnete Zeiten vorweisen und bringt somit nicht nur das kulinarische Know-how eines Kochs, sondern auch das absolute Fachwissen eines Triathleten mit, der gesunde Ernährung absolut verinnerlicht hat. In diesem Kurs steht nicht nur das Kochen eines leckeren Menüs auf dem Plan, sondern auch einiges an fachlichem Hintergrundwissen zum Thema Lebensmittel und deren Wirkung auf den Körper. Mit diesen vier Gängen schützen Sie sich vor Alzheimer, Krebs, können sich besser konzentrieren, stärken das Immunsystem, fördern die Durchblutung, hemmen Entzündungen, unterstützen den Muskelaufbau, stärken Knochen, Zähne und Haare und und und – der Segen hat kein Ende. Natürlich ist das nur eine Anregung, und Markus Wolf gibt Ihnen viele weitere nützliche Tipps mit auf den Weg, wie man sich täglich genussvoll fit füttert – und das auch noch ganz ohne großen Aufwand!

### MENÜ:

Brokkolisalat mit Birnen und Walnüssen  
 Kräftigende Hühnerbrühe mit Safran und Shiitakepilzen  
 Gebratener Lachs mit Kartoffeln und Avocado  
 Bananen-Mousseline mit Muskatnuss und Sanddorn

### TERMIN:

Mo, 21.01.19, 18,30-22,30 Uhr  
 79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
 Die Genussakademie

### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666** (Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr)  
 oder bei **www.genussakademie.com**







## Gans ganz klassisch

THOMAS FISCHER

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Winter nicht um den Gänsebraten herum. Diese Tradition zelebriert in Spätherbst und Winter Thomas Fischer in der Genussakademie. Doch wie genau bereitet man den Braten so zu, dass dieser durch, aber nicht trocken wird? Der sympathische Koch verrät Ihnen, wie man das gute Stück auf den Punkt garen und dabei dennoch schön knusprig braten kann. Sie bereiten gemeinsam ein leckeres Menü zu, bestehend aus vier stimmigen Gängen. Dabei dreht sich im Hauptgang natürlich alles um die Gans – und zwar ganz klassisch.

**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 Semmelauflauf / Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen

**TERMIN:** So, 16.12.18, 18.00-23.00 Uhr  
Sa, 22.12.18, 18.00-23.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Das perfekte Osterlamm

STEFFEN OTT

Zu jedem Anlass gibt es DAS typische Essen: zu Weihnachten die Gans, an Thanksgiving den Truthahn, und zu Neujahr kommt bei vielen Raclette auf den Tisch. So isst man am Ostersonntag traditionell ein Osterlamm. Doch wie macht man eigentlich ein perfektes Osterlamm? Und ist die Zubereitung wirklich so schwer, wie viele sagen? Zum Glück gibt es Steffen Ott, der Ihnen in seinem einmaligen Kochkurs das Geheimnis der perfekten Zubereitung dieser Spezialität verraten wird und gemeinsam mit Ihnen ein tolles Vier-Gänge-Menü zaubert.

**MENÜ:** Champagnerempfang / Kräutersalat mit Zucchini-Puffer und lauwarmem Schafskäse / Geschmorter Lamm-Schulter mit eigener Jus und Petersilienpüree / Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Topfenmousse

**TERMIN:** Do, 11.04.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## 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 und wie man es ideal zubereitet, erfahren Sie hier von Steffen Ott. Schauen Sie ihm bei diesem besonderen Kurs genau über die Schulter und lernen Sie alles über die Qualität der unterschiedlichen Fleischstücke, deren Lagerung und natürlich auch, wo Sie diese 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 Sauerkirschen / Gebrannte Creme mit Vanille und Zimt

**TERMIN:** Mi, 20.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € 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 gewählt – also lernen Sie natürlich von keinem Geringeren als dem Meister selbst. An diesem Abend kommt das beste Fleisch aus der ganzen Welt auf den Grill: aus Irland, Südamerika, USA und Australien. Lernen und erschmecken Sie, wie Ihre nächste BBQ-Session zum Genussevent 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 krossem Bacon / Antipasti-Veggies vom Outdoorgrill / Ananas & Schokosoufflé vom Outdoorgrill mit Sagù und Papaya-Icecream

**TERMINE:** So, 03.03.19, 12.00-16.00 Uhr  
So, 05.05.19, 12.00-16.00 Uhr  
159 € inkl. Getränke / 149 € mit Genuss-Card  
Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt

## 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. Zusammen mit uns machen Sie dem Unfug ein Ende und genießen die kalte Jahreszeit am Grill. Das Menü in vier Gängen beweist, wie schön es sein kann, am Rost zu kochen, während die Schneeflocken fallen.

**MENÜ:** Suppe von gegrillten Tomaten mit Parmesanroulons / Gegrillte Goldmakrelen Poke mit Chimichurry, Mais und Champignons / Rib-Eye-Steak mit Pasilla-Barbecue-Sauce, gegrillten Brokkoli und Süßkartoffeln / Pfirsich-Shortcake

**TERMIN:** Sa, 23.02.19, 17.30-21.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € 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 erstmal gediegener starten möchte, für den ist dieser Kurs genau der Richtige. Und Pino grillt, wie ein echter Profi eben, das ganze Jahr hindurch. Sommer wie Winter – Grillen geht immer! Im in Sachsenhausen gelegenen Thai & Turf, welches in FRANKFURT GEHT AUS! 2019 auf Platz 1 der Kategorie „Steaks“ platziert wurde, erwartet Sie ein mediterranes BBQ.

**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 Piemontese / Beilagen: Gegrillter Auberginensalat, Grillkartoffeln mit Taleggio-Käse, Oliven und Origan / Orangen-Schokoladensoufflé aus der Orangenschale mit Pistazieneis

**TERMINE:** So, 10.03.19, 12.00-16.00 Uhr  
So, 19.05.19, 12.00-16.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Thai & Turf, Mörfelder Landstraße 235, 60598 Frankfurt



## Das Genussakademie-Valentinstagsdinner

STEFFEN OTT

Ein Termin mit Klassiker-Status: Alle Jahre wieder lädt die Genussakademie zum sinnlichen und romantischen Valentinstags-Dinner. Hier geht es nicht nur um viel Spaß am gemeinsamen Kochen, sondern um nichts weniger als eine gegenseitige kulinarische Liebeserklärung, bei deren gelungener Formulierung Steffen Ott tatkräftige Unterstützung bietet. Bereiten Sie zusammen ein anregendes Menü zu, das es in sich hat.

**MENÜ:** Pasta mit Zitrone und Fenchel / Konfierter Kabeljau mit Orange und Lauch / Pochiertes Rinderfilet mit Petersilie und Wermut / Gefrorener Sauerrahm mit Himbeer und Mango

**TERMINE:** Do, 14.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € 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 doch so kunterbunt sein! In diesem Kurs wird aus vermeintlich schnödem Gemüse ein faszinierendes Menü mit dem richtigen Wow-Faktor und garantiert glücklichem „Mhhh-Seufzen“ zum Finale. Dafür braucht es nur ein wenig Fantasie, den scharfen Blick in den Gemüse- und Obstkalender und unseren Küchenchef Pascal Scheel. Er zeigt Ihnen, wie Sie selbst den stärksten Veggie-Gegner von einem fleischlosen Menü überzeugen können.

**MENÜ:** Marinierte Gurke mit Tapioka, Radieschen, Holunder, Schmand und Schnittlauchemulsion / 3erlei Blumenkohl-Mousse, Chip und Brösel mit vegetarischem Kaviar / Apfel-Selleriepüree mit Lauchcreme, Apfelreduktion, braunen Champignons und Absinthschaum / Birnen-Sorbet mit braunem Zuckerkuchen, Birnengelee und Kompott

**TERMINE:** Mi, 16.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 18.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## König Spargel

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Wer freut sich nicht auf den ersten Spargel im Jahr, ganz klassisch mit Kartoffeln, feinem Fleisch und Sauce Béarnaise? Oder darf es auch ruhig mal ein wenig exklusiver sein? Dann sind Sie hier genau richtig! In diesem Kochkurs entfernen sich unsere Köche nämlich vom üblichen Spargel-Standard und möchten mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten. Taufrischer Spargel lässt sich sogar in unserem Dessert unterbringen – quasi als i-Tüpfelchen nach drei herrlich aromatischen Gerichten. Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig Spargel sein kann.

**MENÜ:** Salat von weißem und grünem Spargel mit pochiertem Ei, Parmesan und Südtiroler Speck / Geeiste Spargelcremesuppe mit Lachstatar, Estragon und Zitrone / Cordon Bleu vom Kalbstafelspitz mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln / Spargel-Panna-Cotta mit Erdbeersorbet und Rhabarber

**TERMINE:** Sa, 13.04.19, 11.00-15.00 Uhr  
So, 12.05.19, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Farben, Aromen, Lebensfreude – ayurvedisch Kochen

KATHARINA DÖRICHT

Gesunde und pflanzliche Ernährung ist derzeit voll im Trend – da kommt dieser neue und spannende Kurs gerade recht. 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 Dörich in diesem Kurs. Sie erhalten umfangreiches Hintergrundwissen und jede Menge Tipps, wie auch Sie Ayurveda in Ihren Alltag integrieren können.

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

**TERMINE:** So, 03.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
So, 14.04.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Des Frühlings frische Kräuter

THOMAS FISCHER

Nach Weihnachten und der langen kalten Jahreszeit mit Gans, Kürbis & Co. packt sie uns wieder: die Lust auf frische Kräuter und leichte Kost. Dann schießen die ersten grünen Blättchen aus dem Boden, überall fängt es an zu blühen – doch wie kann man das ganze Grünzeug eigentlich in der Küche verarbeiten? Das weiß Thomas Fischer ganz genau. Er hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das den perfekten Übergang vom kalten Winter in den milden Frühling bildet. So kann der Frühling kommen – Thomas zeigt mit kreativen Rezeptideen und seinen anschaulichen Erklärungen, wie's ganz einfach geht!

**MENÜ:** Wildkräutersalat mit grünen Croûtons und Schnittlauchdressing / Lachstatar mit Meerrettich-Dill-Crème auf Kartoffelrösti / Niedertemperaturgegartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, gebratenen Champignons und Portweinschalotten / Basilikumsorbet an Karamell-Minz-Crumble

**TERMINE:** Fr, 15.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 11.05.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## 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 Hubertus Marquardt, Küchenchef im Szenerestaurant Roomers, in seinem Kurs eindrucksvoll. Er kocht mit Ihnen gleich neun Gänge an der Zahl, von denen jeder einzelne die Herzen der Fans fleischloser Küche höher schlagen lässt. Ein spannender Nachmittag voller Überraschungen – natürlich auch und insbesondere für Fleischliebhaber, die sich völlig neu inspirieren lassen wollen!

**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 Oliven-Gnocchi, Tomatencreme, Rucola (vegan) / Rawfood Schokoladenpudding (raw) / Schokoladenküchlein, BeerenSorbet (vegan)

**TERMINE:** So, 03.02.19, 14.00-18.00 Uhr  
So, 03.03.19, 14.00-18.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Roomers, Gutleutstraße 85, 60329 Frankfurt am Main



# 10 FRAGEN AN: Pino Fichera



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

Meine Lehrerin in der 6ten Klasse.

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

Für jedes Essen meiner Frau.

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

Langzeit-Arbeitsloser :-)

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

Angela Merkel.

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

Steak well done.

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

Goethes Mama – wegen der Frankfurter Grünen Soße. Was wäre Frankfurt ohne dieses Gericht?!

**Welche Musik hören Sie am liebsten?**

Alles außer Helene Fischer.

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

Frankfurt ist mein Geburtsort, meine Lieblingsstadt, meine Religion.

**Apfelwein oder Champagner?**

Hallo? Ich bin Frankfurter Bub!

**Wo machen Sie am liebsten Urlaub?**

Überall, wo es kulinarisch Spannendes zu entdecken gibt.

**Pino Ficheras** Weg durch die Frankfurter Gastronomieszene führte zunächst als Servicekraft vom Wirtshaus auf der Fressgass' über das Operncafé ins Punto X am Westendplatz. Dort übernahm er den Herd, absolvierte eine berufsbegleitende Ausbildung, wechselte über das Belvedere ins Paolos und dann an den Genfer See. Nur sechs Monate später kehrte Pino an den Main zurück, um fünf Jahre lang die Restaurants der Mook-Gruppe zu leiten. Es folgte die Arbeit als selbständiger Koch, dann holte ihn Alexander Graviat an die Mörfelder Landstraße, und das Thai & Turf wurde gegründet. Mit dem T&T Steakhouse hat Pino in diesem Sommer erfolgreich die zweite Location eröffnet und gibt zudem zahlreiche beliebte BBQ-Kurse für die Genussakademie.

# 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

WIR LIEBEN DIESE STADT!

**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**



# Unterwegs

in fremden Töpfen

**Eine Reise** muss nicht lange dauern: Bereits nach vier Stunden sind Sie am Ziel. Das Beste: Sie sind selbst geflogen. Am Herd der Genussakademie. Und die Reise geht zu Hause weiter!



NEU!

## Magische Karibik: Creole & Cajun

WERNER BERRINGER

Louisiana ist ein Stück Frankreich im tiefen Süden der USA. Franzosen und Spanier hinterließen hier ihre Spuren, und aus den französischen Rezepten entstand gepaart mit regionalen Zutaten und Gerichten der Indianer eine einzigartige Küche. Der Name „Criollo“, also „die ersten Siedler“, stammt von den Spaniern und wurde von den Franzosen zu „Creole“ abgewandelt. Die Cajun-Küche entstand wiederum durch französische Siedler aus Kanada, die sich westlich des Mississippi ihre neue Heimat aufbauten. Sie besteht aus einfachen, ländlichen Gerichten, die mit ihrem unverwechselbaren Geschmack Groß und Klein begeistern. Im Frankfurter Restaurant King Creole versteht man sich meisterhaft auf diese ganz besondere Art der Küche – jetzt können Sie sich vom Küchenchef Werner Berringer am Herd des King Creole direkt nach Louisiana entführen lassen! Mit Raffinesse und Gespür für jedes einzelne kulinarische Detail zaubern die Köche gemeinsam mit Ihnen ein spannendes Menü, mit dem Sie dann auch zu Hause Freunde und Familie am Gaumen in die Karibik reisen lassen.

### MENÜ:

Crab Cake  
Krebsfleischküchlein mit zweierlei Saucen  
Rutabaga Soup  
Steckrübchen-Süppchen, Hush-Puppies  
Gefüllte Kaninchenkeule  
Kaninchenkeule gefüllt mit einer würzigen  
Garnelen-Gemüse-Füllung  
Okra-Reis und Cajun-Gemüse & Blackened Fish  
Fischfilet in der Cajun-Gewürzmischung blackened gebraten  
Limonen-Merengue-Pie  
Schokoladen-Ingwer-Parfait  
mit drei verschiedenen Saucen

### TERMINE:

So, 10.02.19, 11.30-17.00 Uhr / So, 07.04.19, 11.30-17.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Restaurant KING CREOLE, Eckenheimer Landstraße 346  
60435 Frankfurt am Main

## Go Asia!

MICHELLE GHOFrani

Asien kennen wir als den Fernen Osten voller exotischer kulinarischer Genüsse. Japan, Thailand, China, Vietnam – allesamt Länder, deren Küchen sich bei uns großer Beliebtheit erfreuen. Doch wie wäre es, diese vier faszinierenden Küchenrichtungen mal an einem einzigen Abend kennenzulernen? Michelle hat für Sie eine Reise durch Asien als genussvolle Menüfolge komponiert, die bereits beim Lesen so richtig Appetit macht. Pro Land lernen Sie an diesem Abend zwei typische Gerichte kennen und stellen alle hierfür benötigten Grundelemente selbst her – hier werden garantiert keine fertigen Pasten und Mischungen verwendet! Ganz nebenbei erzählt Ihnen Michelle dabei alles Wissenswerte und Spannende rund um die jeweilige Landesküche und ihre individuellen Gepflogenheiten, aber natürlich kommen auch die Tipps und Tricks zur Zubereitung selbst nicht zu kurz, damit Sie anschließend auch zu Hause mit Ihren neu erworbenen asiatischen Kochkünsten glänzen können – und das gleich vierfach!

### MENÜ:

JAPAN: Teriyaki Chikin-Mitobooru: Hackbällchen aus Huhn in Teriyaki-Sauce und Sesam  
Gyoza: gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen-Füllung und Soja-Dip  
CHINA: Hongshaorou: Schweinebauch-Rippchen geschmort in einer Sauce aus Hoisin, Soja, Reisessig und Ingwer  
Dan Chao Fan: Gebratener Reis mit Ei und Gemüse  
THAILAND: Laab Moo: Thailändischer Schweinehackfleischsalat mit Kräutern und geröstetem Reis  
Kaeng Khiao Wan: Grünes Thai-Curry mit Huhn und Garnelen  
VIETNAM: Pho Ga: Vietnamesische Nudelsuppe mit Huhn und frischen Kräutern  
Goi Cuon: Vietnamesische Sommer-Rollen mit einer Füllung aus Lachs, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln

### TERMINE:

Di, 29.01.19, 18.30-22.30 Uhr / So, 24.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

NEU!

*Mit fühlendem Auge und sehender Hand!*

(Goethe)

# Colibri

contactlinsen & brillen  
augenoptik klaus metz

NEU!

## Typisch indisch

MICHELLE GHOFRANI

Die indische Küche umfasst vom Himalaya bis an die Südspitze des Subkontinents unzählige verschiedene Kochstile. Besonders Currys sind hier absolut typisch und auf der ganzen Welt beliebt. Unsere Expertin Michelle Ghofrani hat asiatische Wurzeln und somit von Kindesbeinen an die Vielfalt der indischen Küche kennen, lieben und kochen gelernt. Sie nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise durch das authentische, unverfälschte Indien und erläutert dabei nicht nur, welche Unterschiede zwischen der typischen und der eingedeutschten Küche bestehen, sondern erzählt auch vom alltäglichen Leben der Menschen und der Esskultur vor Ort. Sie zaubern sämtliche Gerichte mit Zutaten, die Sie in unseren heimischen Märkten oder im Internet ohne großen Aufwand beziehen können. Außerdem verwenden Sie keine fertigen Pasten oder Ähnliches – hier wird von Chutney über Currypaste alles selbst gemacht! Und keine Angst – mit dem Vorurteil, die indische Küche wäre einfach nur scharf, wird hier garantiert auch aufgeräumt!



### MENÜ:

Honig-glasierte Paneer-Würfel (indischer Grillkäse) mit grünem Chutney aus Koriander, Minze und Mango  
Zwiebel Bhaji's (Frittier) mit Kräutern und Gurken-Raita (Joghurt-Dip)

Pooris (indisches Festtagsbrot) mit süßem Tomaten-Chutney

Rauchiges Dal Makhani aus schwarzen Linsen, verfeinert mit Fenchel-, Kreuzkümmel- und Senfsamen

Bhuna Gosht: Würziges Curry aus mariniertem Lamm in eigenem Saft geschmort

Murgh Makhani: Tandoori-Hähnchen mit einer cremigen Cashew-Sauce mit Bockshornklee und Gewürzen

Gelber Duftreis mit Ghee

Shrikand: Safran-Joghurt verfeinert mit Kardamom und gerösteten Nüssen

### TERMINE:

So, 20.01.19, 11.00-15.00 Uhr

So, 10.02.19, 11.00-15.00 Uhr

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

Die Genussakademie



NEU!

## Klassische Thaiküche!

MICHELLE GHOFRANI

Die thailändische Küche vereint kulinarische Einflüsse aus China, Indien, Indonesien, Malaysia und sogar aus Portugal – aus dieser bunten Mischung verschiedenster Gewürze und Zutaten entstand im Verlauf der Jahrhunderte eine einzigartige Kochkultur. Michelle Ghofrani kann Ihnen dank ihrer asiatischen Wurzeln tiefe Einblicke in Land, Leute und Gepflogenheiten der asiatischen Küchen geben. Die thailändische Kochkunst steht für die sympathische Köchin dabei ganz oben, und so hat sie nun die spannendsten Gerichte herausgepickt und zu einem fein abgestimmten Menü zusammengestellt.

### MENÜ:

Vorspeisen: Laab Moo: Schweinehackfleischsalat mit frischen Kräutern, Zitronengras und geröstetem Reis

Popia Sod: Frische Frühlingssrollen mit einer Füllung aus Garnelen, zartem Schweinebauchfleisch, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln, dazu ein Erdnuss-Soja-Dip

Zwischengang: Dtom Khaa Gai: Aromatische Kokosmilch-Suppe mit Huhn, Galangal, Austernpilzen und Zitronengras

Hauptgänge: Kaeng Phet: Würziges Thai-Curry mit Lachs, Fischbällchen und Ei

Geng Pnaeng Neua: Rindfleisch gegart in einer Sauce aus Kokosmilch, gemahlenden Erdnüssen, Kaffirlimetten-Blättern, Galangal, Zitronengras und gemahlenem Muskat

### TERMINE:

Sa, 09.02.19, 18.00-22.00 Uhr

Fr, 03.05.19, 18.30-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie



## Echt sizilianisch!

ROSA AQUILAR

Für Sizilianer ist das gemeinsame Essen ein wichtiger Bestandteil des täglichen Lebens. Dabei bedarf es nicht besonders teurer und anspruchsvoller Produkte. Mit viel Liebe, Gewürzen und der richtigen Zubereitung wird den Speisen ein einzigartiges Aroma eingehaucht. Von der waschechten Sizilianerin Rosa Aquilar lernen Sie in diesem Kurs nicht nur Schritt für Schritt ein mediterranes Menü zu kochen, sondern bekommen auch jede Menge Geheimtipps aus Mamas Cucina.

**MENÜ:** Insalata di fagioni, cipolle rosse e parmigiano - Grüne Bohnen mit Schalotten-vinaigrette / Linguine con Sarde e finocchietto selvatico - Hausgemachte Linguine mit Sardellen und Tomatensugo / Polpo, polenta e finocchio - Arrosierter Polpo, cremige Polenta mit gebratenem Fenchel / Gelato all'amaretto e ciliegie - Amarettoeis mit Kirschsauce und kandierter Minze

**TERMIN:** Do, 31.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Das gläserne Buffet - international

MARK SOMMER

Ran an die Gläschen! Zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalt über warm oder herzhaft, 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 direkt loslegen 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-Cheese-Cake im Glas

**TERMINE:** So, 20.01.19, 11.00-15.00 Uhr /  
Sa, 11.05.19, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## 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 Klassiker und neue Gerichte aus Frankreich zubereiten können und dabei 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:** Mo, 04.02.19, 18.30-22.30 /  
Fr, 03.05.19, 18.30-22.30 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 88 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

**Chadafo**

Wein- & Fonduekeller

Lust auf Käse?  
Besuchen Sie  
unseren Fonduekeller.

OKTOBER – MÄRZ: Do. – Sa. ab 18:00 Uhr,  
Gruppen auch außerhalb der Öffnungszeiten





## In fünf Gängen um die Welt

THOMAS FISCHER

Thomas Fischer nimmt Sie mit auf eine Reise um die Welt. Fünf Kontinente – fünf Gänge und unendlich viel Inspiration ferner Küchen. Wir haben das Beste vom Besten für Sie in einem Menü zusammengestellt, wobei jeder Kontinent spannende neue Zutaten oder Zubereitungsmethoden bietet. Mit jeder Menge Input für neue Abwandlungen gelingen die Gerichte später auch in den heimischen vier Wänden. 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-Bohnen-Panaché und Raz-el-Hanout-Kartoffeln / Amerika: New York Cheesecake mit Schokoladen-Espuma

**TERMINE:** Fr, 18.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 02.02.19, 18.00-23.00 Uhr  
98 € inkl. Getränke / 89 € 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 hier genau richtig! Sie bereiten gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Variationen zu und erlernen dabei die wichtigsten Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt.

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

**TERMINE:** Fr, 22.02.19, 18.00-21.00 Uhr  
Fr, 22.03.19, 18.00-21.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt am Main



## Die klassische libanese 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 diesen Gerichten ist er aufgewachsen und somit ein echter Experte auf dem Gebiet seiner zweiten Heimat. Kochen Sie sich durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche und erleben 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, 02.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
So, 07.04.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € 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

**TERMIN:** Sa, 23.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Die besten Tiroler Schmankerl

HANNES DANKEL

Die Liebe zu Tirol geht bei vielen über den Gaumen – kein Wunder, denn angesichts der kulinarischen Spezialitäten dieser wunderschönen Region kann man schnell ins Schwärmen kommen. Bei Hannes Dankel kommen an diesem Abend die beliebtesten Klassiker auf den Tisch, sodass Sie anschließend jederzeit Ihren nächsten Österreichurlaub kulinarisch zu Hause fortsetzen können. Schritt für Schritt lernen Sie Zubereitung und besondere Techniken. Gemeinsam genießen Sie die besten Schmankerl aus Tirol.

**MENÜ:** Bregener Käs'suppe / Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfen-Füllung und Nüssen / Hüferschwanzel mit Kren und Bouillonkartoffeln / Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

**TERMINE:** Fr, 15.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 06.04.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € 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 kritischsten Restauranttester, denn es wurde erneut auf Platz 1 in „FRANKFURT GEHT AUS! 2019“ gewählt. Genießen Sie einen unterhaltsamen Abend und lassen Sie sich in die Genusswelt Südamerikas entführen. Neben der Zubereitung typischer Gerichte erfahren Sie spannende Fakten zu peruanischen Rezepten, Zutaten 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: Ila Maispuding

**TERMINE:** Di, 15.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 26.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € 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? Und wie gelingt die perfekte Pizza auch Zuhause? Doch neben den leckeren Pizzavariationen ist Italien bekanntlich auch das Zuhause der Pasta. Also zeigen wir Ihnen, wie Sie die besten Pastasaucen 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, 28.01.19, 17.00-21.00 Uhr  
Mo, 25.03.19, 17.00-21.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Pizzeria Mille Lire, Sonnemannstraße 71,  
60314 Frankfurt

## Das Geheimnis 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 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, 23.03.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 25.05.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Il Cavatappi, An der Trift 65, 63303 Dreieich

## 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 vom Profi Mark Sommer – 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 / Tiramisu / Amaretto-Mousse / Mandelküchlein

**TERMINE:** So, 10.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
Sa, 04.05.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666**  
Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr

oder bei  
**www.genussakademie.com**





# Regionale Vielfalt erleben!



Freunde Hessens und vieler weiterer Genussregionen kommen auf der **Erlebnismesse LAND und GENUSS** vom 22. bis 24. Februar 2019 erneut voll auf ihre Kosten.

**TEXT: PIET SCHUCHT (DLG)**

**M**ehr als 350 Aussteller präsentieren mitten in Frankfurt das Beste, was das Land zu bieten hat: regionale Spezialitäten, handgefertigte Produkte, außergewöhnliche Ideen für Haus und Garten sowie Angebote für den Urlaub auf dem Bauernhof! Besucher erwartet ein attraktives Bühnenprogramm mit Koch-Shows und Verkostungen. Auf einem kulinarischen Streifzug durch Hessen erfahren Genießer zum Beispiel, was das Leben in Hessen so lecker und lebenswert macht. Die Regionen Odenwald, Rhön, Taunus, Wetterau, Vogelsberg, Waldeck-Frankenberg und Marburg-Biedenkopf präsentieren auf dem „Rastplatz der Hessischen Regionen“ ihre große kulinarische und touristische Vielfalt. Welche Gaumen- und Augenfreuden Gourmets direkt vor den Türen Frankfurts erwarten, zeigt der „Regionale Marktplatz“.



Darüber hinaus präsentieren sich zahlreiche Anbieter kulinarischer Spezialitäten aus ganz Deutschland, und auch unsere europäischen Nachbarn zeigen sich von ihrer genussvollsten Seite. Ob Käse- und Wurstspezialitäten, Backwaren, Fisch, Honig und Süßwaren, edle Spitzenweine oder Spirituosen und viele weitere feine Erzeugnisse – Genuss gehört hier zum Programm. Der „Marktplatz der Manufakturen“ stellt urbane Genuss-Trends in den Mittelpunkt und bietet moderne Handwerkskost vom Allerfeinsten. Ob Craft Beer, Craft Spirits oder originelles Street Food – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Ausgewählte Manufakturen und Food Trucks überzeugen mit Produkten besonderer Herkunft und einer Herstellung mit Liebe zum Detail.



## LAND und GENUSS

**22. bis 24. Februar 2019**

**Messe Frankfurt, Halle 1**

Fr., 22. Februar, 10 – 18 Uhr


Sa., 23. Februar, 10 – 20 Uhr

So., 24. Februar, 10 – 18 Uhr

Eintritt: Erwachsene 12 € (erm. 9 €),

Kinder bis 12 Jahre frei

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

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

# 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

# Träume

# S Ü ß !



Das Leben kann manchmal richtig salzig sein. Also nichts wie los an die **süßen Gestade** der Genussakademie und gebacken, verziert und bereits mit den Augen verschlungen!

**NEU!**

## Süße Blütenträume

JENNIFER WAIDELICH

Haben Sie auch schon mal die perfekten Blüten auf wunderschönen Fondanttorten bewundert? Sie sind das i-Tüpfelchen auf jeder Torte – egal ob für einen Geburtstag, eine Hochzeit, oder einfach nur für die ganz besondere Kaffeetafel: Mit selbst hergestellten Rosen machen Sie auf jeden Fall Eindruck. Erfahren Sie bei diesem Praxis-Kurs, worin das wohlgehütete Geheimnis für hauchdünne süße Blütenblätter liegt und wie Sie aus Blütenpaste eine absolut realistische Rosenblüte inklusive täuschend echtem Blattwerk herstellen. Natürlich zeigen wir Ihnen auch, wie diese auf Draht gezogen und schließlich mit Puderfarben veredelt werden. Da muss man glatt zweimal hinschauen, um eine echte Rose von Ihrem Kunstwerk zu unterscheiden, das Sie nach diesem Kurs selbstverständlich mit nach Hause nehmen dürfen.

**MENÜ:**

Rosen in Perfektion

**TERMINE:**

Sa, 23.02.19, 15.30-20.00 Uhr  
 Sa, 27.04.19, 15.30-20.00 Uhr  
 129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card

JennS Tortenstudio, Dotzheimer Straße 120  
 65197 Wiesbaden

## Grundlagen der Pâtisserie

ANNA RECKMANN

Stehen Sie auch immer vor dem Schaufenster der Konditoreien und schmachten angesichts herrlicher Torten und verführerischer Tartelettes? Wäre es nicht toll, solche Schmuckstücke selbst zubereiten zu können? Kein Problem! In diesem Kurs erlernen Sie spielerisch und mit einer großen Prise Spaß die Grundlagen der französischen Pâtisserie. Dazu gehören verschiedene Biskuitarten, eine Mousse auf Basis einer Crème pâtissière, unterschiedliche Methoden zur Herstellung von Eischnee sowie das perfekte Rezept für traumhafte Mürbeteigtartelettes. Natürlich kommt auch die Deko nicht zu kurz, und so gibt es noch einen kurzen Exkurs in die Welt der Schokoladendekoration sowie das dazugehörige richtige Temperieren von Schokolade. Das theoretisch Erlernte wenden Sie dann im Rahmen der Herstellung von zwei unterschiedlichen Törtchen ganz praktisch selbst an und nehmen diese Kostbarkeiten schließlich hübsch garniert mit nach Hause – da wird man Augen machen!

**MENÜ:**

Erdbeer-Kokostörtchen (bestehend aus einem Kokos-Biscuit, Erdbeerfruchtschicht, Kokos-Mousse und frischen Erdbeeren)

Schoko-Maracuja-Tarte (bestehend aus einem Mürbeteigtartelette, Schoko-Biscuit und Maracuja-Crèmeux)

**TERMIN:**

So, 17.02.19, 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**



## 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, 17.02.19, 17.00-20.00 Uhr  
So, 28.07.19, 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

TERMIN: Di, 09.04.19, 18.30-22.30 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Designing Cupcakes

EWA FEIX

In der Fortsetzung des Kurses „Cupcakes“ geht es direkt in die Tiefe der Verzierung. Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Sie Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente formen werden.

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

## Desserts Deluxe – das Beste zum Schluss

KRISCHAN LÖSER

Der süße Abschluss eines Menüs ist in guten Restaurants der Job für den Patis-sier. Den hat man zu Hause leider 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 / - Vanilleis / Birnensorbet / Zimtparfait / Hokkaido-Kürbistarte mit Feta-Käse, Chili & Thymian

TERMINE: So, 05.05.19, 11.00-15.00 Uhr  
So, 08.09.19, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## Österreichs süße Kracher

STEFFEN OTT

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

MENÜ: Apfelstrudel mit Schlagobers / Topfenockerln in Butterbrösel mit Preiselbeeren / Marillenpalatschinken mit Mandelblättern und Vanillesauce / Karamellisierter Kaiserschmarrn

TERMINE: Sa, 02.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
So, 07.04.19, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Perfekte Torten

EWA FEIX

Hier befüllen, schichten und vor allem dekorieren Sie eine dreilagige Mini-Torte selbst. Dazu kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateure zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

TERMINE: Sa, 26.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 23.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 09.03.19, 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 die Grundlagen der Fondantverarbeitung kennen und nehmen am Ende die leckeren Gebäckstücke mit nach Hause.

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





## 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 KAUFTE EIN!**  
(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)



# Wilde Zeiten



Wenn draußen die Nebel wallen und die ersten Schneeflocken fallen, beginnt wieder die wunderbare Zeit der **Wildgerichte** – da kann auch Pascal Scheel, der Küchenchef der Genussakademie, nicht widerstehen!

**Z**unächst mal ein paar Worte zum Thema Wild: Die Zeiten, in denen das Fleisch von Reh, Hirsch oder Wildschwein noch derart abgehängt verarbeitet wurde, dass ein spürbarer Hautgout (franz. haut goût = hoher Geschmack) dem ein oder anderen den Appetit verdarb, sind vorbei. Heute kann sich jeder aussuchen, wie er dieses ausgesprochen gesunde Fleisch am liebsten mag, die Tiere ernähren sich ja ausschließlich von dem, was ihnen in freier Wildbahn zur Verfügung steht und

suchen sich natürlich exakt das aus, was ihnen am besten schmeckt und somit für sie am gesündesten ist. Ein glückliches Leben in Freiheit hatten die Tiere auch, und solange sich die wenigen wieder in Deutschland angesiedelten Wölfe lieber über jene Tiere hermachen, die ihnen quasi auf dem Präsentierteller serviert werden – nämlich Weidetiere in umzäunten Arealen – wird der Mensch auf jeden Fall dafür sorgen müssen, dass vor allem die Anzahl der Wildschweine halbwegs überschaubar bleibt.

Allesamt also gute Argumente für Wild – hinzu kommt dieses wunderbare Rezept, das auch für Einsteiger in diese köstliche Materie problemlos nachzukochen ist. Wildschwein bekommen Sie übrigens zu sehr vernünftigen Preisen in der Frankfurter Kleinmarkthalle und im Waldladen des Stadtwaldhauses an der Isenburger Schneise mitten im Wald – eine gute Gelegenheit, sich über die heimische Tierwelt zu informieren und anschließend richtig gute Produkte zu erwerben!

## Wildschweintrüben mit Preiselbeeressig-jus, Selleriepüree und sautierten Rosenkohlblättern

640 g Wildschweintrüben  
100 g Schalotten  
130 g Sellerie  
120 g Butter  
70 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
320 g Rosenkohl  
200 ml Wildfond  
120 ml Demiglace  
Pflanzenöl  
Preiselbeeressig  
Salz  
Zucker  
Pfeffer  
Muskat

### ZUBEREITUNG:

Den **Wildschweintrüben** von Fett und Sehnen befreien und anschließend in vier gleichgroße Stücke schneiden. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten salzen, in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl kurz von allen Seiten anbraten und dann im Ofen bei 100 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Für die **Sauce** den Wildfond auf die Hälfte reduzieren, mit Demiglace auffüllen und mit dem Essig nach Geschmack abschmecken. So gewünscht, mit angerührter Speisestärke leicht sämig abbinden.

Den **Rosenkohl** von Strunk und äußeren Blättern befreien, dann die einzelnen Blätter sorgfältig abziehen. In einem Topf 60 Gramm Butter schmelzen, die einzelnen Rosenkohlblätter darin sautieren und vorsichtig mit Salz, Zucker und Muskat würzen. Mit drei bis vier Esslöffeln Gemüsebrühe ablöschen, glacieren und vor dem Anrichten nochmals abschmecken.

### Sellerie und Schalotten

schälen und in grobe Würfel schneiden. 60 Gramm Butter in einem Topf schmelzen, die Würfel darin farblos andünsten und vorsichtig mit Salz, Zucker und Muskat würzen. Dann mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und alles weichkochen lassen. Anschließend mit einem Mixer fein pürieren, eventuell durch ein feines Sieb streichen und nochmals abschmecken.

Schließlich das Selleriepüree, den sautierten Rosenkohl, den Preiselbeerjuss und den rosa Wildschweintrüben auf vier Tellern anrichten – **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. Im Anschluss werden die Ergebnisse quer durch die Gruppen verkostet! 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 der linken Seite.

**MENÜ:**

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

### 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 vermischt 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, 21.01.19, 18.30–22.30 Uhr / Fr, 08.02.19, 18.30–22.30 Uhr  
69 € 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 Schafkäsecreme und frittiertem Rucola / Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer / Gemüseticks mit zweierlei Dip / Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

**TERMIN:** Sa, 04.05.19, 11.00–15.00 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:** Mo, 28.01.19, 18.30-22.30 Uhr / Mo, 04.02.19, 18.30-22.30 Uhr / Di, 05.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666**  
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**

# BASICS

1.  
STUFE

## 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 stehen außerdem die Zubereitung der Beilagen und schmackhaften 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:** Sa, 19.01.19, 11.00-15.00 Uhr / Mo, 04.02.19, 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 französisches 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 eignen Gauen 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 Maispoulardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln / Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

**TERMINE:** Sa, 02.02.19, 18.00-22.00 Uhr / Mo, 11.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

# DIE GARTECHNIKEN

2.  
STUFE

## Modern Cooking - Sous Vide & Co.

PASCAL SCHEEL

Niedertemperatur- & Dampfzarten sind als schonende und einfache Zubereitungsweisen längst etabliert. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel: Die Ergebnisse sind überaus zart, aromatisch und sehr gesund, da Vitamine und Nährstoffe hier größtenteils erhalten bleiben. Wir zeigen Ihnen anhand eines Menüs 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 der Hochrippe und geräucherter Perlhuhnbrust mit Barbecuesauce, Paprika, Mais und Kartoffel / Limetten-Mascarpone-Eis mit Holunderbeeren, Apfel und knusprigem Meringue

**TERMINE:** So, 27.01.19, 18.00-22.00 Uhr / Sa, 04.05.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Steaks & Co. - das Kurzbraten

MARK SOMMER

Vom Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss wirklich gelingt. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört ab jetzt der Vergangenheit an, denn wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne! Dafür lernen Sie nicht nur im Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen, sondern werden auch in das spannende Thema der richtigen Kerntemperatur eingeweiht.

**MENÜ:** Technik: Perfekt gebraten – ein Tasting: Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkarree, Roastbeef, Entenbrust) / Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreis / Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse / Schoko-Mousse mit Macadamia-Schnee

**TERMINE:** Di, 12.02.19, 18.30-22.30 Uhr / So, 14.04.19, 18.00-22.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



### 3. STUFE

## DER FEINSCHLIFF

### 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: Mi, 09.01.19, 17.00-18.30 Uhr / Do, 14.02.19, 17.00-18.30 Uhr  
10 € inkl. Getränke / 0 € mit Genuss-Card  
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main



### Ganz schön schnittig – Gemüse

KIRSTEEN ALTGASSEN

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem 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 Filetirmesser. Lernen Sie den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam schnittige Geheimnisse der Profi-Köche.

TERMINE: Fr, 25.01.19, 17.00-19.00 Uhr / Fr, 22.02.19, 17.00-19.00 Uhr  
25 € inkl. Getränke / 25 € mit Genuss-Card  
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt am Main

### 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 / Malspouardenbrust 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, 27.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 09.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### Klein und Fein – Fingerfood

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Die nächste Party in den eigenen vier Wänden steht bereits vor der Tür, und Sie fragen sich, was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? 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 und greifen Sie zu!

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

TERMINE: So, 27.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 30.03.19, 11.00-15.00 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### Schwierige Gerichte gekonnt meistern!

STEFFEN OTT

Einfache Gerichte kann jeder kochen, doch wer seine Gäste wirklich nachhaltig beeindruckt, 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, 24.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 04.05.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

### 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 / Limetten-Tarte mit Himbeeren und Baiser

TERMINE: Sa, 26.01.19, 18.00-22.30 Uhr / Sa, 16.03.19, 18.00-22.00 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



# Romantik pur im Rheingau

Aus einer Zeit, in der das Wünschen noch geholfen hat, stammt die Schamari-Mühle, in der die Träume sehnsüchtiger Städter in Erfüllung gehen. Und ganz und gar nicht nebenbei auch ausgezeichnete Wein gemacht wird!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Die Verbindung von Weingütern mit guter Gastronomie hat im Rheingau Tradition, und so wissen die Wiesbadener schon seit Langem, wo man am besten das Wochenende verbringt, nämlich in den Straußwirtschaften oder ausgewachsenen Restaurants westlich entlang des Rheins. Und dann gibt es noch die versteckten Geheimtipps, die etwas weiter hinter der B42 liegen. Zum Beispiel die Schamari-Mühle. Die legte sich Junker Knebel von Katzenellenbogen bereits 1593 in sein Portfolio, denn Mühlen waren seinerzeit eine gute Einnahmequelle. Nach einigen Besitzerwechseln kaufte sie der namensgebende Heinrich Schamari im Jahr 1812 und betrieb die direkt unterhalb von Kloster Johannisberg liegende Mühle bis 1929. In den 50er-Jahren wechselte das Gut dann in nordeuropäische Hände: Erik Andersson Senior, Sohn eines schwedischen Kaufmanns aus dem Dörfchen Bü, übernahm das Wein-







gut von seinem Onkel Peter Schamari und übergab es an seinen Sohn Erik. Erst im Jahr 2017 änderte sich dann wieder etwas – Werner und Peter Reck übernahmen das komplette Anwesen inklusive der hochkarätigen Weinberge.

### Ein starkes Team

Das Vater-Sohn-Gespann war zuvor bereits 20 Jahre lang als Hobbywinzer aktiv, bevor der Traum vom eigenen Weingut endlich in Erfüllung gehen konnte. Werner Reck als Mediziner und Sohn Peter als Förster und Ökonom suchten jemand zur Unterstützung in Wingert und Keller und fanden ihn in der Person von Ulrich Phillip, der seitdem als Betriebsleiter des Weinguts verantwortlich zeichnet. Hans-Peter Schmitt ist das wichtige vierte Rad am Wagen, denn er sorgt als Restaurantleiter Abend für Abend für glückliche Gesichter im zugehörigen Gasthaus. Das wurde nicht wie viele andere im Rheingau totrenoviert, sondern atmet immer noch den Geist glücklicher vergangener Tage, von denen es dank solcher Orte auch heute immer noch reichlich gibt und geben wird. Schon dank der hervorragenden Lage direkt unterhalb der Weinstöcke von Johannisberg und einem traumhaften Garten strömen die Menschen herbei und genießen diese besondere Atmosphäre, doch ohne guten Wein würde das Konzept nicht aufgehen. Und davon versteht man hier jede Menge.

Das erste große Kapital sind die Lagen: Von Geisenheimer Kläuserweg und Kiltzberg ziehen sich die gutseigenen Terroirs über Winkeler Dachsberg und

Johannisberger Hölle bis zu Assmannshäuser Höllenberg und Lorcher Kapellenberg, und wer sich jetzt auch nur ein wenig im Rheingau auskennt, stellt schnell fest: Das sind fast alles Toplagen. In denen stehen nicht ausschließlich der für die Region typische Riesling sowie Pinot Noir, sondern auch Raritäten wie beispielsweise Muskateller, Chardonnay und Grauburgunder haben ebenfalls den Weg in die Schamari-Mühle gefunden, der Partisan erfreut sich als gelungene Cuvée von Regent und Spätburgunder bei der Kundschaft großer Beliebtheit, doch wenn wir von Spitzengewächsen sprechen, kommen wir unweigerlich zu grandiosen Spätburgundern, die entweder unter den Lagennamen oder aber unter fantasievollen Bezeichnungen wie „La Déesse“ oder „SCHA-to-MARIE“ vermarktet werden.

### Klein und sehr fein

Hier sind es vor allem Johannisberger Hölle und Assmannshäuser Höllenberg, die Trauben für so monumentale wie gleichsam elegante Paradebeispiele liefern, welche grandiose Rotweine im Rheingau entstehen können. Dass man in der Schamari-Mühle sein Handwerk versteht, beweist hier jede Flasche, und bekannte Weinführer wie Gault Millau, Falstaff oder Feinschmecker haben das regelmäßig mit hohen Bewertungen bestätigt. Dabei sind es nur 5 Hektar, auf denen die Recks wirtschaften – da muss jeder Handgriff sitzen. Während die frischen Schoppenweine wie etwa der großartige, ungemein fruchtige und mit lebendiger Säure ausgestattete Riesling im Stahltank ausgebaut werden, ruhen

die großen Weine nach der Gärung in Barriques unterschiedlichen Alters und profitieren enorm von etwas Ruhe im Keller. Das belegt auch die eigene kleine Sammlung an alten Flaschen, die bis 1959 zurückreicht und von denen man sich sogar besondere Flaschen für außergewöhnliche Anlässe wie beispielsweise einen runden Geburtstag aussuchen und erwerben kann.

Mit der Konzentration auf Rotweine ist man auch für den im Rheingau immer stärker spürbaren Klimawandel bestens aufgestellt, was im Jahr 2018 besonders spürbar war. In den nächsten Wochen können Sie zunächst die Weine der vorherigen Jahrgänge im Rahmen von Kursen der Genussakademie kennen und lieben lernen. Und dann einfach mal ins Auto steigen und in diese traumhafte kleine Mühle fahren, wo man schon darauf wartet, Sie mit Wildsülze, Maultaschen oder Pasta mit Zucchini und Räucherlachs glücklich zu machen. Aber passen Sie bloß auf, genug Platz im Kofferraum mitzubringen – die Weine sind nicht nur ausgezeichnet, sondern auch noch sehr freundlich kalkuliert!



### WEINGUT SCHAMARI-MÜHLE

65366 Johannisberg  
Grund 65,  
Tel. 06722/64537  
[www.schamari.de](http://www.schamari.de)

A photograph of a restaurant table set for a tasting menu. The table is covered with a dark, reflective surface and is filled with numerous small, white and clear dishes containing various appetizers, including shrimp, breadsticks, and other small bites. In the foreground, there are several glasses filled with breadsticks. The background is softly blurred, showing hanging light bulbs and a potted plant, creating a warm and inviting atmosphere.

# Wissen IST GENUSS!

Wer will noch blind vor sich hinfuttern?  
Mit unserem Tastings zeigen wir Ihnen, wie  
Genießen wirklich geht. Ohne Kochen.

**Mit viel Geschmack!**



**NEU!**

## Rum probieren

**TIM WEGGE**

Vom Piratenschnaps zum Partygetränk und Cocktailtool: Rum hat es hierzulande wirklich nicht leicht, doch seit ein paar Jahren entdecken immer mehr Genießer die faszinierenden Seiten des aus Zuckerrohr hergestellten Edelbrandes. Ähnlich wie Whisky fristete Rum lange ein Dasein als Verschnittpartner, doch nun kommen immer mehr reinsortige Varianten aus unterschiedlichen Ländern auf den Markt und beweisen, wie unglaublich abwechslungsreich Rum sein kann. Kenner bunkern seitdem schon Flaschen, denn der Preistrend zeigt unaufhaltsam nach oben, und die richtig interessanten Flaschen werden nur noch hinter vorgehaltener Hand vermittelt. An diesem Abend öffnen wir Ihnen in der Genussserie eine große Tür zu faszinierenden exotischen Aromen. Rum bringt die Karibik ins Glas – und noch viel mehr! Damit auch wirklich die Sonne aufgeht und Sie den ganzen Abend lang konditionell mithalten können, gibt es außerdem ein kreolisch-spanisches Buffet als korrespondierenden Genuss obendrauf!

### MENÜ:

Verköstigt werden acht hochwertige Sorten Rum.

Dazu gibt es ein wunderbares Buffet mit einem Mix aus spanischer und kreolischer Küche, frisch in der Genussserie gekocht.

### TERMINE:

So, 17.02.19, 19.00-22.30 Uhr  
So, 10.03.19, 19.00-22.30 Uhr

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

Genussserie, Frankfurter Str. 1, 61118 Bad Vilbel

## Tour d'Europe – Wein & Speisen in Europa

**BASTIAN FIEBIG**

Ein kulinarischer Parforce-Ritt durch acht europäische Länder – hier treffen landestypische Spezialitäten auf ebensolche Weine! Bastian Fiebig führt Sie in diesem so spannenden wie unterhaltsamen Tasting durch die wichtigsten Weinbaunationen unseres schönen Kontinents. Im Verlauf des Abends lernen Sie außerdem, weshalb jeder einzelne Wein so typisch für sein Land ist und weshalb er dort wie auch international einen so hohen Stellenwert genießt. Schließlich wird bei der jeweiligen Verbindung auch noch das Thema Food-Pairing angesprochen und mit dem achtgängigen begleitenden Amuse-Bouche-Menü bekommen die Gäste perfekte Anregungen für die Fortsetzung in den eigenen vier Wänden. Ein rundum unterhaltsamer und hochinteressanter Abend, bei dem Sie sich das Thema Wein & Speisen auf der Zunge zergehen lassen können!

**NEU!**

### MENÜ:

Portugal: Vinho Verde trifft auf Ceviche

Slowenien: Sauvignon blanc trifft auf

Buchweizensuppe mit Pilzen

Deutschland: Rheingau-Riesling trifft auf geräucherte Wisper-Forelle

Spanien: Rioja trifft auf Iberico-Schinken

Italien: Barbera trifft auf Spaghetti Bolognese

Frankreich: Bordeaux trifft auf Lamm

Ungarn: Tokajer trifft auf reifen Käse

Österreich: Ruster Ausbruch trifft auf Kaiserschmarrn

### TERMINE:

Fr, 01.03.19, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 15.06.19, 18.30-22.30 Uhr

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

Die Genussakademie

### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666**

Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**

## Whisky Dinner – in fünf Gängen um die Welt

STEIGENBERGER

Whisky-Fans aufgepasst! Egal ob echter Liebhaber oder Einsteiger: Erleben Sie einen unvergesslichen Abend im 5-Sterne-Luxushotel Steigenberger Bad Homburg. Dieses Mal dürfen Sie sich zurücklehnen und einfach nur das exklusive Fünf-Gänge-Menü genießen, denn Andreas Kimmel und sein Team kochen für Sie. Das besondere Extra: Hier wird das Essen auf das Herkunftsland des Whiskys abgestimmt, und so reisen Sie praktisch kulinarisch und im Glas, einmal um die Welt. Dabei erfahren Sie von einem echten Experten alles Wissenswerte rund um das spannende Thema, wie vielseitig und aromenreich Whisky sein kann und welche Geschichten sich um das Thema ranken. Lassen Sie sich von der außergewöhnlichen geschmacklichen Vielfalt und den unterschiedlichen Sorten überraschen – und wie gut diese zu den ausgewählten Gängen passen! Geht nicht? Geht doch – überzeugen Sie sich selbst!

NEU!

### MENÜ:

Japan: Lachs-Carpaccio gerösteter Sesam, Sesamöl, Wasabi, Gari, Pak Choi dazu Nikka Coffey Malt – Single Malt Whisky  
Indien: Blumenkohlchapati, Chinakohl, Bockshornklee, Curry, Raita, Naanbrot / dazu Paul John Brilliance – Single Malt Whisky

Irland: Petersilienwurzelcremesuppe / Petersilienpesto, Kalbshaxe / dazu Power's John's Lane Release 12y – Pure Pot Still Whiskey

Schottland: Rosa gebratener Sauerbraten vom Rinderfilet, lauwarmer Rotkohlsalat, Cranberries, Serviettenknödel / dazu Ardbeg Uigeadail – Single Malt Whisky – in Fassstärke  
USA: Cheesecake mit roten Früchten / Karamellsalzbutterschokolade, Nuss-Crumble / dazu Buffalo Trace – Kentucky Straight Bourbon Whiskey

### TERMINE:

Sa, 02.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
Mi, 29.05.19, 18.30-22.30 Uhr

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

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



NEU!

## Gin & Dine

STEIGENBERGER

Lange Rede, kurzer Gin – Sie können gespannt sein: Freuen Sie sich auf einen exklusiven Abend im Restaurant des 5-Sterne-Luxushotels Steigenberger Bad Homburg und lassen Sie sich bei erstklassigem Essen und Getränken rundherum verwöhnen. Maximilian Henrichs ist Geschäftsführer von Irving Gin und wird Sie fachlich durch den Abend führen – doch keine Sorge, neben seinem prämierten Gin aus dem Taunus werden Sie noch vier weitere spannende Gin-Sorten aus London, München, Glockenbach und Islay verköstigen. Dazu serviert Ihnen Andreas Kimmel ein perfekt abgestimmtes Fünf-Gänge-Menü. Freuen Sie sich auf einen Abend, an dem bis aufs kleinste Detail alles aufeinander abgestimmt ist.

### MENÜ:

Elephant Gin

Karamellierter Ziegenkäse auf Apfel-Carpaccio

Rosmarinhonig, Wildkräutersalat

Botanist Gin

Kernschinken im Kräutermantel

Eingekochte Pilze, gegrillter Romana, geräucherte Gelbe Bete  
Illusionist Gin

Lavendel-Knoblauch-Suppe

Garnele, Rosmarin-Tempura

Irving Gin

Hanging Tender rosa gebraten

Kartoffelgratin, violettes Püree, Schalotten-, Cranberry-, Wacholdersauce

Huckleberry Gin

Schokoladenparfait

Joghurt-Bisquit, Himbeer-Crispy, Blaubeeren

### TERMINE:

Fr, 25.01.19, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 12.04.19, 18.30-22.30 Uhr

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

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



## Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

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

TERMINE: Sa, 18.05.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 23.11.19, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Die Geheimnisse der Baristas

GIOVANNI BURGARELLA

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

TERMINE: Sa, 19.01.19, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 16.02.19, 11.00-15.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## After-Work Chill-out

DAS TEAM DER GENUSSKADEMIE

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 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 Ihre Geschmacksnospen 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 demselben 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, 06.02.19, 18.00-21.00 Uhr /  
Mi, 06.03.19, 18.00-21.00 Uhr  
49 € inkl. Getränke / 49 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Topf sucht Deckel

STEFFEN OTT

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

MENÜ: Kräuter-Salat mit Oliven, Tomaten und Croûtons / Weiße Parmesanschaumsuppe mit Schnittlauchröllchen / Rindermedaillon mit Ofenkartoffeln und Röstgemüse / Zitronen-Crème-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

# cupit

Design: Lisa Keller

Das nachhaltige To Go-Becher Konzept als Alternative zu Einwegprodukten.



0,23 l

0,35 l

0,47 l

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

MADE IN GERMANY  
seit 1844



KAHLA

PORZELLAN FÜR DIE SINNE





## 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: Sa, 23.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## 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: Sa, 09.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 11.05.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## Wein & Käse - ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

Wein und Käse bilden ein beliebtes, doch 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, 20.01.19, 18.00-22.00 Uhr  
So, 24.03.19, 18.00-22.00 Uhr  
69 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie

## Perlender Luxus: Das Champagnertasting!

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 Champagnertasting, welches Sie so schnell nicht mehr vergessen werden. Entdecken Sie eine neue, spannende und kulinarische Welt für sich!

TERMINE: Do, 21.02.19, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 24.05.19, 18.30-22.30 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: Four Pillars Australian Rare Gin / Amazonien Gin, Peru / Nao Gin, Portugal / Roku Gin, Japan / Colombian Aged Gin / Ungava Canadian Gin

TERMINE: Sa, 19.01.19, 18.30-22.30 Uhr  
So, 07.04.19, 18.30-22.30 Uhr  
89 € inkl. Getränke / 79 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main

## Geschmacksschule: Wein

BASTIAN FIEBIG

Wein verkosten ist eine leichte Sache: Es schmeckt oder schmeckt nicht, und fertig ist der Einkauf? Falsch! Hier lernen Sie vielfältige Aromen zu erschnuppeln und zu erschmecken, um quasi direkt ins Paradies der Genüsse zu gelangen.

TERMINE: Sa, 09.02.19, 18.00-22.00 Uhr  
Fr, 22.03.19, 18.30-22.30 Uhr  
129 € inkl. Getränke / 119 € mit Genuss-Card  
Die Genussakademie



## So geht Wein!

MARTIN STACHEL

Von der grundsätzlichen Herstellung von Wein über das richtige Lesen (und verstehen!) von Etiketten, die wichtigsten Rebsorten, das passende Glas, die ideale Trinktemperatur bis zur tatkräftigen Verkostung repräsentativer Beispiele aus aller Welt bleibt Ihnen hier nichts erspart, was den Spaß am Wein so richtig in Schwung bringt. Aber Vorsicht: Es könnte sein, dass Sie nach diesem Kurs zum Weinliebhaber werden, also machen Sie schon mal Platz in Ihrem Keller – klar, auch die richtige Lagerung der Flaschen wird in diesem Kurs anschaulich erklärt!

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

TERMINE: Fr, 25.01.19, 19.00-23.00 Uhr  
Fr, 10.05.19, 18.30-22.30 Uhr  
79 € inkl. Getränke / 69 € mit Genuss-Card  
Frankfurter Wein Club, Feuerwehrstraße 2,  
60435 Frankfurt am Main



## Königin Riesling

BASTIAN FIEBIG

Kennen Sie schon die besten Weißweinrebsorten, die auch die Weinkritiker überzeugen? Bastian Fiebig stellt Ihnen die Königin der Reben auf einer kulinarische 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 Frühlingsrollen 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 / Apfelmüchlein

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

- 01 TEE UND KAFFEE KOCHEN
- 02 FERTIGS IPPEN 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)

## Feinstes Fleisch – Das Tasting

FRISCHEPARADIES & GENUSSAKADEMIE

Hier werden die besten und edelsten Stücke Fleisch verkostet, die normalerweise ausschließlich in der gehobenen Sterne-gastronomie 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 Pistaziensalat und Mandel-Crumble

**TERMIN:** Di, 12.02.19, 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 Zimt-Sabayon

**TERMIN:** Mi, 13.02.19, 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 einzu-laden 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 Erbse 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 Raviolo 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-Minz-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)



# In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

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

Theresa Breuer  
Weingut Georg Breuer  
Rheingau  
Winzerin



Auch auf den Geschmack  
kommen und mehr erfahren?



## Der Ursprung guten Geschmacks

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

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

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



# GEORGIEN *die Küchenparty!*

Das kleine Land zwischen Kaukasus und Schwarzem Meer spielt in der Welt der Genüsse eine ganz große Rolle – das können Sie im Rahmen der nächsten großen Küchenparty mit dem georgischen Spitzenkoch **Guram Bagdoshvili** live erleben!

**D**as Gastland der letzten Buchmesse befindet sich direkt an der Schnittstelle zwischen Asien und Europa und ist seit Jahrtausenden wichtige Kreuzung internationaler Handelswege. Hier wurde der erste Wein vor über 7000 Jahren gekeltert, und auch heute noch steht Georgien für ausgezeichnete Gewächse, die hierzulande immer noch vollkommen unbekannt sind. Für die passende Auswahl sorgt an diesem Abend ein junges Start-up namens Kartli, das sich die Verbreitung der georgischen Weinkultur auf die Fahnen geschrieben hat und den Gästen vom Begrüßungssekt über aktuelle georgische Tropfen bis zur Erläuterung der unterschiedlichen traditionellen und modernen Herstellungsmethoden jede Menge Spaß am Genuss einschenken wird.

In allen Winkeln des Landes galt und gilt noch immer: Der Gast ist ein Geschenk Gottes. Gastfreundschaft geht hier so weit, dass man dem an der Türschwelle stehenden Todfeind Schutz zu gewähren hat. Jede Region des Landes – ob Kachetien, Kartli, Imeretien, Megrelien, Gurien, Adscharien, Ratscha, Swanetien, oder Khewsuretien - hat seine typischen Gerichte. Als besonders reich gilt die



megrelische Küche, in der Gemüse und Milchprodukte/-gerichte eine besondere Rolle einnehmen. In den letzten Jahren hat sich in Georgien eine ausgesprochen lebendige Gastroszene gebildet, vorangetrieben von einer Handvoll Top-Köche,

zu denen auch unser Stargast des Abends, Guram Bagdoshvili, gehört. Er steht für eine moderne georgische Küche, die sich einerseits auf alte Traditionen besinnt, andererseits aber zeitgemäße Zubereitungstechniken nutzt, um die ursprünglich sehr mächtigen Gerichte leichter und dennoch genauso köstlich zu gestalten.

Gemeinsam mit den Teamköchen der Genussakademie und der Moderatorin des Abends Tina Ebiashvili entfaltet er vor Ihren Augen ein Panoptikum unbekannter, faszinierender Aromen und Genüsse in zwölf Gängen. Von verschiedenen Gemüsesorten über Stubenküken, das sich in Georgien besonderer Beliebtheit erfreut, und diverse weitere spannende Spezialitäten führt Sie Guram Bagdoshvili bis zum Zitronenkuchen mit eingekochten grünen Walnüssen und Schokoglasur genussvoll durch seine Heimat – ein Blick auf das Menü, und die Sache ist klar: Das ist DIE Küchenparty für neugierige Genießer, die endlich mal etwas ganz Neues entdecken möchten!

## MENÜ:

### Vorspeise:

Verschiedene Gemüse (Auberginen, Spinat, Rote Bete, rote Paprika) in würziger Walnusspaste mit Blätterteig-Käsebrot

Gebjalja – Käse in MinzsaUCE mit Maisbrot

Stubenkükenbrust in Walnussauce (Baje)

Ausgepresster Naturjoghurt mit frischem Estragon und Radieschen

### Hauptgericht:

Kleine Fleischteigtaschen in Pfeffersauce

Kharcho mit Elarji – Rindfleischentopf mit Maismehl-Käse-Brei

Chanakhi – Lammkarree mit Gemüse

Schkmeruli – Stubenkükenschenkel in Knoblauch-Milchsauce

### Dessert:

Zitronenkuchen mit eingekochten grünen Walnüssen und Schokoladenglasur

Phelamushi – Traubensaft, mit Maismehl und süßem Rotwein angerührt und mit karamellisierten Walnüssen verfeinert

## TERMIN:

So, 24.03.19, 18.00-22.00 Uhr

98 € inkl. Getränke

88 € mit Genuss-Card

Die Genussakademie Medienhaus

## WAS IST EIGENTLICH EINE KÜCHENPARTY?

Spitzenköche kochen für Sie ausgefallene, herausragende Kreationen. Sie schauen den Küchenchefs bei ihrer Arbeit über die Schulter, kochen aber nicht selbst mit.

Jeder Koch erklärt Ihnen gerne auf Nachfrage, wie das Gericht entstanden ist. Sie probieren so oft Sie möchten und von wem Sie möchten.

Es gibt kein gesetztes Dinner, gleichwohl wurde elegant für Sie eingedeckt.

Sie plaudern entspannt mit Gleichgesinnten und genießen ausgezeichnete Weine. Also: eine fröhliche Party rund um die Kochstationen der Genussakademie.

# Fine Dining

## in Frankfurt und Rhein-Main



### 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 Reisnudeln) 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**



### 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, www.frankfurt.hilton.com**



### 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 Ochsenbäck-

chen, sowie saisonale Gerichte findet jeder etwas Passendes auf unserer Speisekarte. Regelmäßig wechselnde Menüs und Aktionen runden das Angebot ab und bieten so eine Vielfalt an Gaumenfreuden. Genießen Sie die romantische Atmosphäre und private Gastlichkeit entweder in unserem Restaurant oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse.

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



### ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

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

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



### 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 Lawrenz. 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**



### 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.

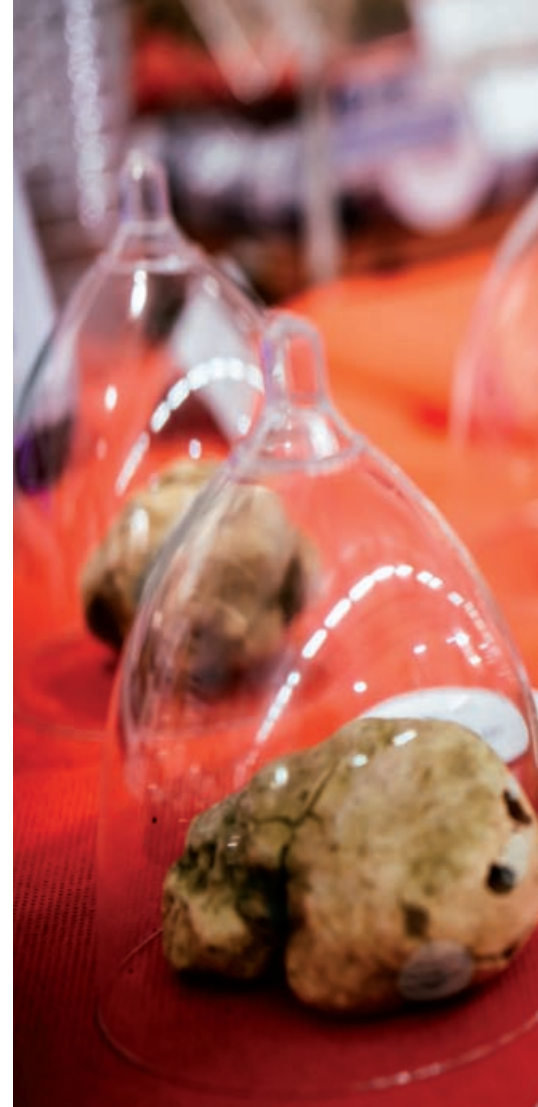
**Paradiesgasse 67, 60594 Frankfurt, Tel. 069/6199 5004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-11Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de**



# Schlemmen im Piemont!

Wohl kaum eine Weinregion ist so innig mit der kulinarischen Kultur verbunden. Ob Trüffel, Wild, Pasta oder Reis: **Südlich der Alpen** versteckt sich der Garten Eden hinter kleinen Hügeln und großen Namen – kommen Sie mit!

**E**s soll ja Menschen geben, die nur zur Zeit der großen Trüffelmärkte ins Piemont reisen. Nun gut, das allein ist ein guter Grund, doch es gibt noch so viele mehr, dass sie den Umfang dieses Artikels sprengen würden. An erster Stelle stehen natürlich Land und Leute, die mit ihrer ansteckenden Freundlichkeit dazu einladen, ihre Produkte kennen und lieben zu lernen. Um ihnen dann für immer zu verfallen. Dann wären da natürlich die Weine: Barolo ist der ganz große Name,



ein majestätischer Tropfen von scheinbar endloser Lebenszeit, dicht gefolgt vom eleganteren Barbaresco und beide aus der gleichen Rebsorte gekeltert, der Nebbiolo, zu Deutsch „die im Nebel reifende“. Sie braucht – wie der Name sagt – eine lange Reifezeit, um zur Vollendung zu finden, und dank der langen sonnigen wie nebligen Oktobertage tritt diese Vollendung auch in den meisten Jahren ein. Doch es gibt noch mehr zu entdecken, denn auch Arneis, Barbera, Dolcetto oder Moscato sind mehr als nur eine Reise wert und begleiten stilsicher die Gerichte der Region – als Beispiel sei Risotto genannt, das man hier an der Quelle in unterschiedlichsten Varianten genießen kann. So stecken Sie nun also schon tief in der Materie, doch am besten lässt sich dieses Panoptikum der tausend Genüsse natürlich vor Ort erleben.

Damit Sie die ganze Vielfalt des Piemonts erleben können, haben wir diese Reise in zwei Teile unterteilt: Sie verbringen drei Nächte direkt in der Weinbauregion der Langhe, wo Sie einige der besten Erzeuger des weltweit geschätzten Barolo sowie der anderen im Piemont ansässigen Rebsor-



ten besuchen werden. Zu Anfang machen Sie jedoch im nördlichen Teil des Piemont in der Seenregion rund um den Lago Maggiore Station.

Den Aufenthalt an Rande des größten europäischen Reisanbaugebietes nutzt die Gruppe für eine Besichtigung beim weltweit renommierten Reiserzeuger Acquerello. Das Piemont ist darüber hinaus auch eine der besten Trüffelregionen der Welt. Kommen Sie mit uns auf Trüffelsuche und erleben Sie den Suchhund bei der „Arbeit“. Ein traditionelles Trüffelmenü im Anschluss an die Trüffelsuche darf bei dieser Genießerreise natürlich nicht fehlen.

Während der 6-tägigen Reise wohnen Sie zunächst direkt am Lago Maggiore im stilvollen Hotel Belvedere, das Sie mit seiner zentralen, aber dennoch ruhigen Lage mitten in Pallanza begeistern wird. Im zweiten Teil unserer Reise wohnen Sie dann im kleinen, luxuriösen Hotel Somaschi, das bis vor kurzem noch als Klosterschule diente. Das Hotel Somaschi befindet sich in Cherasco, also in zentraler Lage hinsichtlich der bedeutenden Weinbaugebiete des Piemonts, unweit von Alba und Bra gelegen. Vielen Slow-Food-Anhängern wird besonders die Stadt Bra ein Begriff sein: Von hier ging und geht eine Bewegung nach guten und fair produzierten Lebensmitteln aus, die auch wir selbstverständlich unterstützen. Natürlich werden wir daher an der Geburtsstätte darüber viel Wissenswertes erfahren. Den kompletten Reiseablauf finden Sie auf unserer Website, denn so viele Events und Highlights lassen sich leider nicht zusammen auf Papier bringen, ohne dass der Lesespaß leidet. Lassen Sie sich also entspannt am Bildschirm das Wasser im Mund zusammenlaufen und denken Sie rechtzeitig an das eine: Zu buchen, bevor es andere vor Ihnen tun!

## Ihre Weinreise im Detail

**1. TAG (SO. 14.04.):** Individuelle Anreise nach Verbania. Genießen Sie schon während Ihrer Anreise das Tessin sowie die Seenlandschaft des Lago Maggiore, in der wir in den kommenden Tagen zu Gast sein werden. Gegen Abend beginnen wir unsere kulinarische Entdeckungsreise mit einem Begrüßungsaperitif und einem mehrgängigen Abendmenü. Bei zeitiger Anreise empfehlen wir einen Besuch im botanischen Garten Villa Taranto.

**2. TAG (MO. 15.04.):** Nach einem ausgiebigen Frühstück werden wir heute mit der Fähre nach Stresa übersetzen. Vorbei an den Borromäischen Inseln können Sie die Schönheit der Gegend vom Wasser aus genießen. Von Stresa aus unternehmen wir einen Ausflug in die Umgebung des nördlichen Piemonts. In der „Hauptstadt des Reisanbaus“ Novara erleben Sie dann wunderschöne Architektur, interessante Geschäfte und unzählige Möglichkeiten für einen Mittagsimbiss. Im Anschluss besuchen wir unser erstes Weingut in Gattinara. Sicher werden die ausgezeichneten Rotweine aus der für diese Region typischen Nebbiolo-Traube auch Sie überzeugen. Für den Abend ist bereits wieder ein Tisch für ein hervorragendes Menü reserviert.

**3. TAG (DI. 16.04.):** Nach dem Frühstück heißt es heute Abschied nehmen von der ersten Station unserer Reise. Wir begeben uns auf die Weiterfahrt nach Cherasco, wo wir im Hotel Somaschi, bereits erwartet werden. Auf unserem Weg dorthin besuchen wir den bekannten Reisproduzenten Acquerello in seiner „Colombara“. Wir besichtigen das kleine Reismuseum und genießen ein Mittagessen rund um das Thema Reis. Anschließend Weiterfahrt nach Cherasco und freie Zeit zur Ortsbesichtigung. Abendessen in Cherasco.

**4. TAG (MI. 17.04.):** Heute besuchen wir zunächst die Provinzhauptstadt Alba, im Volksmund auch Trüffelstadt genannt. In Alba besteht genügend Zeit für eigene Erkundungen, bevor wir im Anschluss die Weinbank in Pollenzo besuchen, wo eine Wein- und Käsedegustation auf uns wartet. Danach besuchen wir Bra, wo vor 30 Jahren die „Slow Food Bewegung“ um Carlo Petrini ihren Ursprung genommen hat. Bummeln Sie mit uns durch den Ort, bevor wir am Abend in einer renommierten lokalen Osteria ein leckeres Abendmenü genießen werden.

**5. TAG (DO. 18.04.):** Nach dem Frühstück werden wir von unserem Begleitbus abgeholt und treffen unseren „Tartufo“ Ezio mit seinem Trüffelhund. Nun begeben wir uns auf Trüffelsuche, bei der wir viel Interessantes über die Trüffel erfahren werden. Im Anschluss steht dann ein Besuch im Ort Barolo auf dem Programm. Dort können Sie u.a. das neu konzipierte Weismuseum besuchen bzw. haben Zeit zum Mittagessen. Anschließend besuchen wir einen renommierten Barolo-Produzenten und verkosten seine prämierten Weine. Danach kehren wir wieder in die Osteria von Ezio zurück, denn dort wartet ein schönes Trüffelmenü mit den selbst gesuchten Trüffeln auf uns.

**6. Tag (Fr. 19.04.):** Nach dem Frühstück heißt es leider schon wieder „arrivederci Piemont“. Sofern gewünscht, organisieren wir für Sie einen Transfer zum Flughafen Turin oder zum nächstgelegenen Bahnhof (Transfer nach Absprache, nicht im Reisepreis enthalten). Oder aber Sie haben sich bereits im Vorfeld für ein paar erholsame Verlängerungstage über die Osterfeiertage entschieden.

### TERMIN:

So, 14.04.19, 17.00 Uhr - Fr, 19.04.19, 12.00 Uhr

1375 € im DZ / 1365 € mit Genuss-Card  
1605 € im EZ / 1605 € mit Genuss-Card

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



## Unterwegs im Friaul – wo San Daniele und Friulano zu Hause sind

THOMAS KÖSTER

Mit dem Friaul besuchen wir die nordöstlichste Weinbauregion Italiens. Sie schließt sich östlich direkt an das Veneto an und endet an der österreichischen beziehungsweise slowenischen Grenze. Diese Grenznahe verleiht der Region ihren ganz eigenen Charme. Nicht zuletzt bei den regionalen Spezialitäten sind die historischen Spuren der venezianischen und später dann habsburgischen Herrschaft kaum zu übersehen. Erleben Sie mit uns die unterschiedlichen Weinbauzonen des Friaul, die insbesondere wegen ihrer hervorragenden Weißweine auch international geschätzt werden. Autochtone Rebsorten wie Ribolla Gialla und Picolit haben hier ihre Heimat, aber auch internationale Weine wie Sauvignon blanc, Chardonnay und Riesling sind weit verbreitet. Bei den auserwählten Produzenten handelt es sich um einen interessanten Querschnitt, denn die Region hat viele sehenswerte Betriebe zu bieten. Große Namen wie Marco oder Livio Felluga werden Ihnen sicherlich an der einen oder anderen Stelle begegnen. Sie besuchen die Heimat des weltberühmten San-Daniele-Schinkens und können sich bei einer Verkostung erklären lassen, worin die Besonderheit dieser Spezialität liegt. Während der Genießerreise durch das Friaul übernachten Sie im 4-Sterne-Hotel Franz, das Sie mit seinem italienischen Charme begeistern wird. Die Hotelanlage ist im Zentrum der kleinen gemütlichen Stadt Gradisca d'Isonzo gelegen, also sozusagen „im Herzen“ des Friauls und somit in der Heimat von Friulano und Ribolla Gialla.

### TERMIN:

Mo, 29.04.19, 18.00 Uhr – Sa, 04.05.19, 11.00 Uhr

1190 € im DZ / 1190 € mit Genuss-Card  
1330 € im EZ / 1330 € mit Genuss-Card

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

## Frühlingserwachen im Hofgut Georgenthal

BIRGER KLEMCKE

Der Weihnachtsplätzchenvorrat schwindet, und der letzte Schnee taut. Langsam beginnen die Bäume zu grünen, und die ersten Vögel singen ihr Frühlingslied. In dieser Zeit des Umschwungs kommt eine Auszeit im wunderschönen Hofgut Georgenthal gerade recht. Das 4-Sterne Superior-Hotel liegt mitten im Taunus und dennoch nicht weit von der Mainmetropole Frankfurt entfernt. Um 15 Uhr können Sie Ihr liebevoll eingerichtetes Zimmer beziehen und, wenn Sie möchten, dann durch das zauberhafte Georgenthal spazieren oder eine Behandlung im Spa genießen. Das Wochenende wird kulinarisch von der Küche des Hofguts perfekt aufgefangen: frühlingshafte Frische, die Sie die schwere Winterkost vergessen lässt. Besonderes Augenmerk liegt hier auf dem Saisonkalender und heimischen Produkten. Bei einem Aperitif lernen Sie den Küchenchef Birger Klemcke und die anderen Kursteilnehmer kennen. Während der gemeinsamen Zubereitung eines 4-Gänge-Menüs lässt Sie der Koch an seinem Fachwissen teilhaben. In gemütlicher Atmosphäre genießen Sie im Anschluss das zubereitete Menü und lassen den Abend ausklingen, bevor Sie sich in Ihre Zimmer zurückziehen. Am nächsten Morgen können Sie sich bei einem leckeren Frühstück stärken und die Heimreise antreten.

### MENÜ:

Gebeiztes Filet vom Taunus-Saibling  
grüne Papaya, Rosmarin, Cidre

Eigelbpraline

Morchel, junger Lauch, Tulsi-Blätter

Rosa gebratene Nuss vom Lamm

Schlangenbohne, Püree von jungem Knoblauch,  
Nussbutter Schaum

Der „arme Ritter vom Hofgut“

Brioche, Marille, Sauerampferis, Pistazie

### TERMIN:

09.03.19, 15.00 Uhr – 10.03.2018, 12.00 Uhr

199 € im DZ / 189 € mit Genuss-Card  
209 € im EZ / 199 € mit Genuss-Card

Hofgut Georgenthal, Georgenthal 1, 65329 Hohenstein



## 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 anschließend natürlich auch genießen. Den restlichen Tag können Sie sich 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 brûlée mit hauseigenem Honigeis

### TERMIN:

Sa, 02.02.19, 10.00 Uhr – So, 03.02.19, 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



## Fürstlich kochen – Genusswoche im Schlosshotel Gedern

HUBERTUS SCHULTZ

Im „Schlosshotel Gedern“ wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen. Hier haben Sie nun die Gelegenheit, im Gewölbekeller des Gederner Schlosses in familiärer und offener Atmosphäre die Philosophie der guten Küche kennenzulernen. Seine persönlichen Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, gibt der Küchenmeister Hubertus Schultz gerne an seine Kochschüler weiter. Und wo ließe sich so ein Kochkurs besser umsetzen als im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels? Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das tolle historische Ambiente lassen jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. In der neuesten Ausgabe des Restaurantführers „RHEIN-MAIN GEHT AUS!“ wurde das Schlosshotel gleich in zwei Kategorien in die Top 5 gewählt. Am Abend treffen Sie sich dann an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Als Highlight stehen natürlich der Kochkurs inklusive Verkostung und der Übernachtung im wunderschön eingerichteten Zimmer im Vordergrund. Doch auch wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Freuen Sie sich auf eine erholsame Zeit!

### MENÜ:

Gebratene Rotbarbe, Wildwasser-Garnele, Ratatouille-Nage

Venusmuscheln mit Tagliatelle, Tomaten, Erbsenschoten und Parmesan

Adlerfisch mit Auberginencreme-Rucola und roten Zwiebeln, Wildkräuter-Kartoffeln

Zum Abschluss servieren wir ein kleines Dessert im Glas aus der Schlossküche

### TERMIN:

Fr, 01.02.19, 15.00 Uhr – Sa, 02.02.19, 11.00 Uhr

159 € im DZ / 149 € mit Genuss-Card

179 € im EZ / 179 € mit Genuss-Card

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern



## Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein

TILL NICOLAS GERWINAT

Warum ist es am Rhein so schön? Gute Frage, viele Antworten – wer sich einen bleibenden Eindruck verschaffen will, dem sei der Besuch in Trechtingshausen im oberen Mittelrheintal empfohlen, das völlig zu Recht den Status als UNESCO-Welterbe innehat. Die Burg Reichenstein thront hier auf einem Bergvorsprung am östlichen Abhang des Binger Waldes und blickt auf eine spektakuläre Geschichte zurück. Das ganze Haus atmet förmlich Geschichte, überall stößt man auf Zeugen aus früheren Zeiten. Nach aufwendiger Renovierung erstrahlt Burg Reichenstein nun völlig „neu im alten Glanz“! Es erwartet Sie eine spannende Burgführung durch die historischen Räumlichkeiten, unterhaltsam gewürzt mit Geschichten und Sagen rund um die mittelalterliche Festung. Dann geht es direkt ins in der Burg gelegene, elegant eingerichtete Restaurant Puricelli. Der Name geht zurück auf den 1719 geborenen Giacomo Antonio Puricelli, der Mitte des 18. Jahrhunderts vom Comer See nach Deutschland kam, als Hüttenbesitzer erfolgreich war und dessen Familie später die Burg erwarb und zu neuer Blüte führte. Dort genießen Sie ein 3-Gänge-Menü, harmonisch kombiniert mit ausgezeichneten Weinen vom Mittelrhein. Nach einem Tag voller neuer und spannender Impressionen finden Sie in einem der individuell eingerichteten Zimmer eine ruhige Nacht – hoffentlich ganz ohne Burggespenst – bevor Sie am nächsten Morgen nach einem herrlichen Burgfrühstück wieder den Heimweg antreten.

### MENÜ:

3-Gänge-Überraschungsmenü

### TERMINE:

Fr, 15.02.19, 17.00 Uhr – Sa, 16.02.19, 11.00 Uhr  
Fr, 29.03.19, 17.00 Uhr – Sa, 30.03.19, 11.00 Uhr

149 € im DZ / 139 € mit Genuss-Card  
169 € im EZ / 169 € mit Genuss-Card

Burg Reichenstein, Burgweg 24, 55413 Trechtingshausen

## Romantischer Rheingau

SIMON STIRNAL

Beinahe direkt am wunderschönen Rhein gelegen ist das Kronenschlösschen der Inbegriff eines romantischen Hotels, in dem man wirklich auf keinerlei Komfort verzichten muss und dennoch tief ins Lebensgefühl des 19. Jahrhunderts eintauchen kann. Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, begrüßt Sie Simon Stirnal persönlich mit einem Aperitif und erklärt Ihnen das von ihm zusammengestellte 4-Gänge-Menü. Dieses werden Sie mit einer Weinbegleitung genießen. Sodann schreiten Sie mit dem Küchenchef des Hotels Kronenschlösschen zum Kochkurs in die Schlossküche. Dem kreativen Koch, der Anfang 2016 im Finale des ANUGA-Wettbewerbs „Koch des Jahres in Deutschland“ stand, können Sie hier all Ihre Fragen stellen. Wer dem Profi



aufmerksam über die Schulter schaut, wird den Kurs mit einigen Tipps und Tricks verlassen, mit denen Sie zu Hause glänzen werden. Im Anschluss an den Kochkurs können Sie während des gemeinsamen Abendessens den Tag gemütlich im traumhaften Ambiente ausklingen lassen, bevor Sie in den Zimmern königlich nächtigen werden. Nach einer traumhaften Nacht stärken Sie sich am nächsten Morgen bei einem reichhaltigen Frühstück, bevor Sie den Heimweg antreten. Der unvergessliche Abend im Hattenheimer Kronenschlösschen wird Ihnen allerdings stets in schöner Erinnerung bleiben!

### MENÜ:

4-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

### TERMINE:

Sa, 16.02.19, 16.00 Uhr – So, 17.02.19, 11.00 Uhr  
Fr, 26.04.19, 17.00 Uhr – Sa, 27.04.19, 11.00 Uhr

199 € im DZ / 189 € mit Genuss-Card  
219 € im EZ / 219 € mit Genuss-Card

Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eltville

### INFOS UND BUCHUNGEN

über die Hotline **069/974 60-666**  
Mo – Fr 9.30 – 17.30 Uhr

oder bei **www.genussakademie.com**





Design Luca Trazzi

## X1 ANNIVERSARY NEUE FUNKTIONEN. ZEITLOSE FASZINATION.



Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums der X1 verschmelzen Genuss und Ästhetik zu einer neuen exklusiven Special Edition. Durch die innovative Technologie kann ab sofort neben Espresso auch Filterkaffee zubereitet werden. Das zeitlose Design wird außerdem um spannende Details ergänzt, die den einzigartigen Stil der internationalen Ikone unterstreichen.

Mehr erfahren: [illy.com](http://illy.com)

live  
happilly



# Room 4 Dessert

Will Goldfarb betreibt auf Bali ein Restaurant, in dem man ausschließlich Desserts auf Sternenniveau serviert. Das klingt nach Paradies – und ist es auch!

TEXT: JANA KASPER

**U**bud – die Kulturhauptstadt Balis, verzaubert nicht erst seit dem Bestseller und Film „Eat, Pray, Love“ Einheimische, Auswanderer und Touristen gleichermaßen. Der Boom der letzten Jahre bescherte auch der hiesigen Gastroszene einen rasanten Aufstieg. Dennoch ließe sich kaum vermuten, dass hinter einer unscheinbaren Fassade am Stadtrand ein New Yorker Koch mit prominenter Sterne-Vergangenheit jeden Abend Dessert-Träume für seine Gäste kreierte. Will Goldfarb vereinte in seinem kulinarischen Lebenslauf Stationen wie el Bulli, Papillon und Cru, bevor er 2004 mit dem Room-4Dessert sein eigenes Dessert-Restaurant in New York eröffnete. Sein kometenhafter Erfolg bescherte ihm neben der Nominierung als bester Konditor der USA auch

Ärger mit seinem Geschäftspartner, was die Schließung des Restaurants zur Folge hatte. 2014 ließ Goldfarb sein Room 4 Dessert schließlich wieder aufleben – und zwar in Ubud, 15 000 Kilometer von seiner New Yorker Vergangenheit entfernt.

Die lange Theke bildet das Zentrum des Room 4 Dessert. Hier sind Gäste unmittelbarer Teil des Geschehens, wenn direkt vor ihren Augen scheinbar aus dem Nichts die filigranen Dessertkreationen entstehen. Das 9-Gänge(!)-Tasting-Menü (umgerechnet etwa 45 €) vereint bekannte europäische Dessertelemente mit den Aromen Balis, geprägt durch frische lokale Zutaten wie Jackfruit, Pandanblätter oder Jamu Kunyit, ein traditionelles Getränk aus Kurkuma und Tamarinde. Es wird generell empfohlen,

ein Menü zu zweit zu bestellen, um die süßen Köstlichkeiten mit klangvollen Bezeichnungen wie Angel's Kiss in Gänze bewältigen zu können. Frische und Leichtigkeit dominieren den Auftakt, wie etwa bei „Red“, das mit knalliger Farbpalette und einem Potpourri unterschiedlicher Texturen aufwartet: Weicher Rote-Bete-Biskuit versteckt sich hier unter einer Haube aus Drachenfrucht-Meringue und Wassermelonen-Granité, spritzige Säure harmoniert wunderbar mit süßen Erdbeeren und kraftvoller Rotweinsäure. Mit unterschiedlichen subtilen Elementen verführt Goldfarbs „The sugar refinery“ mit Palmzucker Balinese Meringue, hauchdünnen Schokoladentäfelchen, Kokosnussnektar-Creme und intensivem Sorbet von Stachelannone, dessen Aroma saftiger Ananas gleichkommt.

Jenseits von Extravaganz und opulenten Effekten überzeugt die kräftige Crème brûlée, aromatisiert mit schwarzem Tee und Kardamom, die mit Meersalz verfeinert bis zum Finale des schier endlosen Nachhalls ein vollmundiges Erlebnis ist. Die ebenfalls angebotene Cocktailbegleitung (umgerechnet etwa 28 €) ergänzt die Bandbreite der Dessert-Aromen stimmig und sorgt für zusätzliche Aha-Erlebnisse am Gaumen. Wem die Reise in den Dessert-Himmel zu weit ist, dem bietet Netflix die Möglichkeit mit seiner Dokuserie „Chef's Table Pastry“ (Episode 4) zumindest visuell in Goldfarbs Dessertkreationen zu schweifen.



## ROOM 4 DESSERT

Jl. Raya Sanggingan  
Ubud, Bali 80561  
Indonesien  
room4dessert.asia





Hochglanzböden  
Dekorböden  
Steinteppiche      Quarzsandböden



Sie haben Interesse an unseren individuellen Bodenbelägen?  
Dann vereinbaren Sie am Besten gleich einen Beratungstermin!

**Boden**  
Individuelle Bodengestaltung



**R**  
**THÖNNES**

Apfelbachstr. 14  
Rüsselsheim-Königstädten  
Tel.: 06142 938003  
[www.thoennes-gmbh.de](http://www.thoennes-gmbh.de)



# Wintergrüße aus dem Biosphärenreservat



## Der Genuss reiner Natur:

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



Folgen Sie uns auf facebook!  
[facebook.com/RhoenSprudel](https://facebook.com/RhoenSprudel)