

GenussMAGAZIN

FRANKFURT UND RHEIN-MAIN

NUMMER 3/2023 78715 NUR 1 €

journal
FRANKFURT

NUR
1€

Endlich den
Sommer
genießen!

SCHÖNER ESSEN UND TRINKEN IM SOMMER:

KREATIV

**Das gläserne
Buffet**

Seite 30

BEGEHRT

**Frankfurter
Weinterrassen**

Seite 14

SPANNEND

**Gastro Trend
Awards 2023**

Seite 9



GORILLA

K a f f e e



GUTER KAFFEE FÜR ALLE.

Premium Kaffee.
Perfekt im Geschmack.
Einfach in der Zubereitung.

**KAFFEEGROßRÖSTEREI
A. JOERGES GmbH**



Endlich den Sommer genießen!

Liebe Leserinnen und Leser,

Für die Genussakademie heißt es „Endlich den Sommer genießen“: Der **Latin Summer Garden** in der Genussakademie City ist wieder da! Valentina Bedoya trägt ihre Kochschürze, an der Bar werden eiskalte Cocktails vorbereitet, und nicht nur die lateinamerikanische Community freut sich über den perfekten Hotspot im Herzen der Stadt (Seite 8).



Wer den perfekten Hotspot lieber zu Hause mit einer Sommer-Party einrichten möchte, verschafft sich in unserem neuen Kurs „**Das gläserne Buffet – Around the world**“ (Seite 30) einzigartige Inspirationen. Hier lernen die Teilnehmer kleine, köstliche Kunstwerke für ein außergewöhnliches Buffet zu zaubern und damit kulinarisch zu glänzen.

Garantiert neue vinologische Erfahrungen machen Sie bei unseren unterhaltsamen Genuss-Events „**Wer hätte das gedacht?**“ und „**Sieben auf einen Streich**“ (Seite 38): Ingo Swoboda, Journalist, Moderator und Autor, hat bereits rund 90 Bücher zum Thema Essen und Trinken verfasst und führt Sie hier durch eine Weinprobe abseits des Mainstreams.



Darüber hinaus präsentieren wir etliche unserer beliebtesten Kurse mit brandneuen Menüs sowie natürlich zwei **BBQ-Events** auf den Seiten 17 und 40.

Viel Spaß bei Lektüre und Kursen!

Ihre Gundula Hoffmann

- 4 VERMISCHTES**
Ab in die Sommerfrische: bunte Beeren
- 6 SZENE**
6 Neues aus der Gastro-Szene
8 Latin Summer Garden
9 Gastro Trend Award 2023
14 Frankfurter Weinterrassen
- 10 SPITZENKÖCHE**
Hummer - Fine Dining -
Champagner-Tasting
- 16 TREND & SAISON**
BBQ - Pilze - Ayurveda & Yoga -
Gewürze - Kaffee
- 20 KLASSIKER & BESTSELLER**
Italien - Frankfurt - Schnitzel - Burger
- 24 TIPP VOM KÜCHENCHEF**
Kalte Erbsen-Zucchini-Suppe
- 26 BASICS**
Küchen 1x1 - Geflügel - Pasta
- 28 INTERNATIONAL**
Einmal um die Welt:
vom Mittelmeer bis nach Asien
- 32 RESTAURANT-TIPP**
Bürgerspital-Weinstuben in Würzburg
- 34 GENUSS-EVENTS**
Wein-Tastings in allen Farben
Neu:
35 Weinseminar mit Ingo Swoboda
37 Essig-Tasting mit Johanna Höhl-Müller
- 42 BACKEN & SÜSSES**
Cupcakes - Torten - Brot
- 44 GENUSS-REISEN**
Best of Norditalien
Fürstlich kochen im Schlosshotel Gedern
- 46 KURSÜBERSICHT / IMPRESSUM**

UNSERE PARTNER





Ab in die Sommerfrische!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Die warme und bald schon heiÙe Jahreszeit deckt den Tisch mit kunterbunten Beeren – jetzt heiÙt es ab durchs Gebüsch, Vitamine sammeln!

For him ...  ...and her

Sommerzeit ist Beerenzeit, aber während man nun an jeder Ecke körbeweise Erdbeeren aus regionaler Erzeugung erwerben kann, muss man die kleinere und zartere **Himbeere** schon suchen, um frische Ware zu erträglichen Preisen zu finden. Da lohnt der Ausflug in entlegene Wälder, um üppig behangene und noch nicht von Spaziergängern geplünderte Büsche zu finden, doch es gibt auch Züchter, die sich der sensiblen Frucht angenommen haben und diese nun am Wegesrand feilbieten. Wer länger etwas vom herrlichen Aroma haben will, legt sich ein paar besonders reife Exemplare einfach in Essig ein und gibt zur Verfeinerung noch Estragon dazu. Wie das geht? Ganz einfach:

HIMBEER-ESTRAGON-ESSIG

Zutaten für zwei Flaschen à 0,5l:
500 g hochreife Himbeeren,
1 Stange Estragon, 1l Weißweinessig

ZUBEREITUNG: Himbeeren und Estragon wenn nötig vorsichtig waschen und abtupfen. Beides mit dem Essig in einem größeren Gefäß vermischen, verschließen und zugedeckt an einem dunklen Ort je nach gewünschter Intensität des Aromas bis zu drei Wochen ziehen lassen. Dann den Essig durch ein Tuch passieren, dabei die Himbeeren ordentlich quetschen. In transparente Flaschen füllen, nach Wunsch noch ein paar Himbeeren zur Dekoration hineingeben. Das Ergebnis bereichert nicht nur die heimische Tafel, sondern

Geschenk – ebenso für die warme als auch für die kalte Jahreszeit!



Mutlos und dennoch stark: die Feige!

Ihr Blatt setzte schon zu biblischen Zeiten Maßstäbe bei der Bademode, und auch heute erfreut sich die sensible Frucht ungebremster Popularität. Frische und ausgereifte Ware zu realistischen Preisen ist in unseren Breiten jedoch schwer zu bekommen, also lohnt entweder das Pflanzen eines Feigenbaumes im eigenen Garten (wenigstens eine Sache, für die der Klimawandel taugt) oder ein guter und gütiger Lieferant, denn wenn Sie auch nur ein einziges Mal dieses Feigensorbet probiert haben, möchten Sie von der lilafarbenen Schönheit nicht mehr lassen!

FEIGENSORBET

Zutaten: 8 frische Feigen, 50 g Zucker, 0,1l Wasser, Zitronensaft, 0,2l Sekt, etwas Rum oder Gin

ZUBEREITUNG: Die Feigen vorsichtig schälen und bis auf eine im Mixer pürieren. Den Zucker mit dem Wasser kurz aufkochen lassen und über Eiswasser auskühlen lassen. Dann das Feigenpüree unterrühren, Sekt, Rum oder Gin und nach Geschmack etwas Zitronensaft hinzugeben und das Ganze in der Eismaschine langsam gefrieren lassen. Danach mit den Spalten der letzten Feige garniert servieren.



Unrasierte Fruchtbombe

Im Duft des reifen Sauvignon blanc ist sie zu finden und wird dort heiß geliebt, aber an den Obstständen fristet der Clint Eastwood unter den Beeren selbst zur Hauptsaison ein Aschenputtel-dasein. Völlig zu Unrecht, denn selbst wenn man die säuerliche Haut mit den fiesen Borsten nicht mag, belohnt doch das erfrischend vollfruchtige Innere der **Stachelbeere** neugierige Genießer mit einem Geschmackserlebnis, das bei vollreifen Exemplaren durchaus den Titel „Fruchtbombe“ verdient. Da heißt es, mit der Zunge ausquetschen und die Haut wieder ausspucken, oder einfach ein exotisches Kompott daraus machen und mit etwas Cremigem verbinden ... sagen wir: Buttermilch? Aber auch exotische Chutneys profitieren von der intensiven Verbindung von Säure und Aroma, für das die pieksige Beere bekannt ist. Und wer gern länger etwas davon hat, braut sich einfach seinen eigenen Stachelbeerlikör!



Sauer macht lustig

Hier markiert der Name das Datum, denn ab dem 24. Juni schmecken **Johannisbeeren** erst so richtig gut. Und die kleine Beere hat es in sich, denn pur genossen entlockt sie dem Genießer manch skurrile Mimik. Angenehmer schmeckt sie in Fruchtquark oder Shakes, doch auch in Longdrinks macht sie eine ausgezeichnete Figur. Gern werfen fantasielose Gastronomen traubenweise Johannisbeeren an den Rand ihrer Teller, doch im Fruchtsalat setzt sie nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch schöne Akzente, wenn man sie nicht nur „am Stück“, sondern auch leicht gequetscht hinzufügt. Schließlich bleibt noch der Likör für sentimentale Momente am winterlichen Kaminfeuer, und wem das immer noch zu sauer ist, der helfe sich einfach mit Zucker – schmecken tut sie auf jeden Fall!



CARMELO GRECO

Besuchen Sie uns
in unseren Räumen
in Sachsenhausen
und lernen Sie eine
unverfälschte und
kreative italienische
Küche aus besten
frischen Produkten
kennen.



BENVENUTI IM RESTAURANT CARMELO GRECO

Neues aus der Gastro-Szene

TEXT: LISA VEITENHANSL

Eröffnungen, Schließungen oder besondere Events: In Frankfurt und Umgebung ist immer was los. Die wichtigsten Neuigkeiten der vergangenen Monate hier im Überblick

☀ Mit Spannung erwarten Gastronominnen und Gastronomen jedes Jahr die Verleihung der Michelin-Sterne im Frühjahr. Wer ist neu dabei? Wer konnte seinen Stern behalten? Und wer hat die Auszeichnung vielleicht verloren? In Frankfurt kann gefeiert werden. Mit neun der insgesamt 18 hessischen Sternerestaurants – darunter die beiden einzigen hessischen Zwei-Sterne-Restaurants **Gustav** und **Lafleur** – bleibt Frankfurt das unangefochtene kulinarische Epizentrum Hessens. Nach der Schließung des **Restaurant Français** im vergangenen Sommer, rückt das **Bidlabu** mit Küchenchef André Rickert als Neuzugang am Frankfurter-Sternerestaurant-Himmel nach.

↑ Im Nordend hat das Café **Sinn & Wandel** eröffnet. Auf den ersten Blick ein normales Café mit Kuchen, Panini, Kaffee und Drinks zum Feierabend. Auf den zweiten Blick ein barrierefreier Ort für Mitarbeitende und Gäste. Inhaber Sascha Nuhn ist selbst gehörlos und wollte mit dem Sinn & Wandel ein inklusives Café schaffen. Das bedeutet

unter anderem eine Kaffeemaschine mit Kippschalter und Fußpedal. Außerdem gibt es einen Hublift am Eingang für Menschen im Rollstuhl und ein spezielles Lichtdesign, das gehörlosen Menschen die Kommunikation nach Einbruch der Dunkelheit erleichtert.

↑ In der Schweizer Straße hat das **LaRuby** eröffnet. Wo früher das Erbgut war, legt Betreiberin Mai Nguyen den Fokus auf Regionalität und Saisonalität mit Burgern, Salaten und natürlich Kaffee. Zudem veranstaltet das Team des ehemals im Bahnhofsviertel gelegenen Club Michel dort von Donnerstag bis Samstag Dinner-Pop-ups.

↓ Am Walther-von-Cronberg-Platz in Sachsenhausen hat das **Dolce Vita** vorerst ein Ende. Wo früher das Biancalani, das A Casa di Tomilaia, die Demarchi Bar und das Eiscafé Firenze ein Stück italienisches Lebensgefühl ans Deutschherrnufer brachten, sind bis auf Weiteres alle Lokale des Frankfurter Gastronomen, Architekten und Bauunternehmers Tom Bock geschlossen.

☉ Aus zwei macht drei, könnte das Motto im Falle des nächsten Café-Neuzugangs lauten. Nach einem Wasserhäuschen in Sachsenhausen und einem Café im Gallus haben Rebecca Fohl und Michael Ochsler am östlichen Ende der Zeil eine dritte **NOX-Location** eröffnet. Croques, Kuchen und Kaffee aus hauseigenen Bohnenröstungen stehen hier auf der Karte.

☀ Per Anhalter durch die Galaxis oder doch eher Star Trek? Im Mai öffnete das für den regulären Betrieb geschlossene **Restaurant Stanley** an drei Abenden seine Türen für das Pop-up-Restaurant **the byte**. Das Besondere: Serviert wurde ein Fünf-Gänge-Menü, das von einer Künstlichen Intelligenz (KI) mit dem Auftrag entwickelt wurde, eine „Neue Frankfurter Küche“ zu kreieren, welche die diversen ethnischen Einflüsse der Frankfurter Stadtgesellschaft mit traditioneller Frankfurter Küche vereint.



Bidlabu



La Ruby



NOX-Location



☀️ Nach über einem Jahr Zwangspause ohne regulären Restaurant- und Hotelbetrieb ist die **Villa Rothschild** in Königstein seit dem 19. Mai wieder zurück. Neben Dirk Schäfer als neuer General Manager hat das Haus mit Philipp Schlosshauer auch einen neuen Küchenchef. Nach Stationen unter anderem bei Kolja Kleeberg und Tim Raue übernimmt der gebürtige Brandenburger nun die kulinarische Leitung der Villa.

✚️ Spitzenkoch **Alfred Friedrich** ist im Alter von 66 Jahren verstorben. Begonnen hat Friedrich seine Karriere bei keinem geringeren als Eckart Witzigmann (Restaurant Aubergine in München). Mit einigen Umwegen zog es ihn 1990 ins Rhein-Main-Gebiet, wo er mit seiner Arbeit im Brückenkeller**, dem Humperdinck*, dem Restaurant Marcobrunn*, dem Tiger-Gourmetrestaurant* und dem Lafleur* die kulinarische Landkarte maßgeblich prägte. Bis zuletzt stand er in seinem eigenen Edelgasthaus Zur Golden Kron in Alt-Eschersheim am Herd.

⬆️ Am Opernplatz tut sich eine Menge. Mit dem **Alfio's** hat Gastronom Giuseppe Creco direkt gegenüber der Alten Oper seine vierte

Location eröffnet. Beim Konzept dreht sich alles um sizilianisch geprägte italienische Küche mit Fine-Dining-Anspruch. Auch einige Meter weiter steht im **Casa de Rosé** Fine Dining im Mittelpunkt. Küchenchef René Postel, der zuvor im Trares und im Restaurant Franziska am Herd stand, kredenzt Tapas-Kreationen aus Italien, Frankreich und Spanien.

⬇️ Im sonst gastronomisch eher ruhigen Ostend gab es eine besondere Neueröffnung: **Little Suzy's Smoke Shack BBQ**. In einem Hinterhof servierte die gebürtige Amerikanerin Suzanne Günther klassisches Kansas City BBQ und veranstaltete dort verschiedene Pop-ups. Nur einen Monat später musste Günther das „Little Suzy's“ vorerst auf unbestimmte Zeit schließen. Grund dafür seien Beschwerden aus der Nachbarschaft. Doch Günther hält weiter an ihrem Traum fest und ist momentan auf der Suche nach einer neuen Location.

☀️ Auf dem Weg zur Green City wollen auch Frankfurter Gastronomiebetriebe ihren Beitrag leisten und nachhaltiger werden. Unterstützt werden sie dabei nun von der **Initiative Gastronomie Frankfurt e.V.**

Auf der Grundlage einer Analyse des Treibhausgasausstoßes von drei sehr verschiedenen Betrieben – dem Glaubburg Café, der Bar Shuka und des Daheim im Lorsbacher Thal –, hat der Verein den Leitfaden **„Initiative KlimaGastronomie“** entwickelt.

⬆️ In der ehemaligen Bockenheimer Traditionsgaststätte **Heck Meck** ist Mitte April das **Restaurant Tonka** eingezogen. Statt auf hessische Klassiker setzen Fernando Schmidt und Justin Stebel auf vegane Küche aus regional erzeugtem Gemüse.

⬆️ Das **„Blasky“** hat einen neuen Küchenchef. Nach Stationen in der deutschen Sternegastronomie hat Kevin Petersen die Küchenleitung im Rooftop Restaurant des The Blasky Hotel übernommen. Petersen setzt auf Casual Fine Dining mit deutscher Produktküche.

⬆️ Auf der Zeil hat das Franchise-Unternehmen **Tucano Coffee & Wine** im Shopping-Center MyZeil seine erste Frankfurter Filiale eröffnet. Neben Wraps, Bagels und Cheesecake fokussiert sich das Angebot auf Kaffee sowie Weine aus Moldawien, Frankreich oder Rheinhessen.



Alfio's



Casa de Rosé



Blasky

Die Temperaturen stimmen, die Laune auch, los geht's:

Un, dos, tres *Tequila!*

Der Latin Summer Garden in der Genussakademie City ist wieder da!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Seit 19. Mai ist es endlich wieder soweit: **Valentina Bedoya** trägt ihre Kochschürze, an der Bar werden eiskalte Cocktails vorbereitet, und nicht nur die lateinamerikanische Community der Stadt freut sich wieder über den perfekten Hotspot im Herzen der Mainmetropole. Mit dem **Latin Summer Garden** trifft die Genussakademie seit nunmehr drei Jahren einen Nerv, denn ein Platz, an dem man unter freiem Himmel direkt am frischen Grün des Anlagenrings unbeschwert mit heißen Rhythmen und coolen Drinks den Abend einläuten kann, hat in Frankfurt gefehlt. Doch es ist nicht nur der Ort selbst, sondern vor allem der besondere Spirit, der vom ersten Tag an dafür gesorgt hat, dass aus vielen Gästen schnell Stammgäste und dann Freunde wurden. Dieser Spirit hat einen Namen: Valentina. Die Ausnahmeköchin beherrscht nicht nur virtuos sämtliche Küchenrichtungen quer durch Lateinamerika, sondern hat auch ein sicheres Gespür, welche kulinarischen Hits ihre Gäste glücklich machen. Und das sorgt mit Sicherheit auch in diesem Jahr wieder schnell für ausgebuchte Plätze.

IN DIESEM SOMMER LEGT VALENTINA ZUDEM EINE SCHIPPE DRAUF:

Von Shrimp Ceviche und Caribbean Black Bean Dip über die Vegan Taco Platter mit gerösteten Süßkartoffeln und Blumenkohl, dazu Pico de Gallo und mexikanische Mole, Mediterranean Fisch-Tostada, „The Chicharrón“ (also knuspriger Schweinebauch mit pickled Purpurkohl und gegrillter Ananas, dazu Orangen-Chili-Sauce und peruanische grüne Sauce) bis zur knusprigen Kokos-Banane hat Valentina jede Menge neue Gerichte auf ihre Sommerkarte geschrieben, mit denen der Latin Summer Garden einen großen Schritt in Richtung Casual Fine Dining macht – Top-Latino-Küche in entspannter Atmosphäre. Klingt gut? Ist es auch!

Natürlich gibt es auch jede Menge authentischer Cocktails und Longdrinks, die bereits im letzten Jahr nicht umsonst zu den Dauerbrennern gehört haben, und Weinfreunde finden eine spannende Auswahl an Erzeugern, die man nicht an jeder Ecke bekommt – das Team der Genussakademie hat hierfür wieder ein paar sommerfrische Kracher ausgesucht, die bestens zu Valentinas elegant interpretierter lateinamerikanischer Küche passen. So ist sicher, dass die große Latino-Fanbase hier auch diesmal wieder die Copa Cabana an den Main holen wird.

Der Latin Summer Garden öffnet wieder wie gewohnt freitags und samstags. Freitagabend gibt es immer wieder ein After Work Special mit heißen Deals in Sachen Cocktails, damit der Absacker in Richtung Wochenende auch so richtig Spaß macht. Das ist ansteckend und inspirierend – wer jetzt auf die naheliegende Idee kommt, in diesem bunten Rahmen seinen Geburtstag oder gemeinsam mit Kollegen und Geschäftspartnern feiern zu wollen, der kann den Latin Summer Garden mit seinem Konzept ganz einfach buchen. Und das an jedem Tag der Woche! Ja, das macht neugierig – hier ist die Webadresse, unter der man sämtliche Informationen auf einen Blick bekommt:

www.latinsommertgarden.de

Wir sehen uns dort, wo Frankfurt im Sommer Latein(amerikan)isch spricht: Im Latin Summer Garden der Genussakademie!



Prominenter Besuch im Latin Summer Garden: Valentina mit Tuta (li.) und Rafael Borré (re.) von Eintracht Frankfurt



Der Gastro Trend Award 2023

Am 06. November ist es wieder soweit: Die Gastro-Branche zeichnet ihre kreativsten jungen Köpfe aus. Live dabei: das Publikum!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Allmählich wird dieser Abend zum Kult-Event in der Mainmetropole, denn zum nunmehr fünften Mal wählen sowohl eine hochkarätige Jury als auch das anwesende Publikum wieder die spannendsten Talente und Gastro-Konzepte des Jahres. Initiiert durch die Initiative Gastronomie Frankfurt, die Genussakademie Frankfurt, die Stadt Frankfurt am Main, den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA), und die Agentur WAOH werden auch 2023 wieder das Koch-, das Patisserie und das Bartalent sowie das Trendkonzept des Jahres gesucht.

Den angemessenen Rahmen für dieses kulinarische Mega-Event bietet ein weiteres Mal das elegante Palmengarten-Gesellschaftshaus, wo sich die Top-Nachwuchsköche aus Frankfurter Spitzenrestaurants ein spannendes Rennen auf den Tellern liefern. Zuvor fällt im Halbfinale am 16. Oktober im Atelier der Genussakademie eine hochkarätig besetzte Fachjury – unter anderem Ricky Saward, der einzige ausschließlich vegan kochende Küchenchef Deutschlands mit Michelin-Stern, Peter Badenhop von der FAZ und Andrea Lördemann von der Frankfurt Hotel Alliance – die Entscheidung, wer schließlich im Finale um die begehrte Trophäe des Kochtalents des Jahres kochen darf. Entschieden wird das Rennen dann am Abend selbst, wenn jeder Jungkoch und jede Jungköchin ihre Signature-Dishes der kritischsten Jury überhaupt stellen: ihren Gästen.



Bereits seit dem ersten Gastro Trend Award sind die Plätze im Palmengarten-Gesellschaftshaus heiß begehrt, denn ein solches Menü bekommt man nicht alle Tage serviert – und man kann anschließend live darüber abstimmen, um sich schließlich mit den Gewinnern und Gewinnerinnen zu freuen. Von der Vorspeise über den Zwischengang bis zur Hauptspeise entscheidet der Gaumen der Anwesenden darüber, wer als Kochtalent des Jahres Nachfolger von Jan Vrancken wird, Kochtalent des Jahres 2022.

Wer den begehrten Preis bekommt, entscheiden also Sie – vorausgesetzt, Sie können eines der Tickets ergattern und sich dann so genussvoll wie kritisch mit insgesamt vier Gängen auseinandersetzen, die

am 6. November auf den Tisch kommen. Sie kennen jemanden, der perfekt in das Feld der Bewerber passt oder Sie sind am Ende sogar selbst Jungkoch? Dann bewerben Sie sich doch einfach auf der unten angeführten Website – bis zum 31. August können Sie dabei sein und vielleicht am Ende auf dem Podium stehen. Ein fulminanter Galaabend rund um die spannendsten Talente der Frankfurter Gastrozene – alle Getränke, vom Begrüßungs-Sekt über die begleitenden Weine zum Menü sowie alkoholfreie Getränke, Bier und Drinks sind übrigens im Preis bereits enthalten. Sie möchten dabei sein?

Dann schnell anmelden unter:

www.genussakademie.com/gastro-trend-awards-2023

BEWERBUNGSSCHLUSS
für Kandidaten und Kandidatinnen
ist der **31. AUGUST 2023:**
www.gastrotrendawards.de



Spitzenköche

Asia meets Austria

* PATRICK GROSSMAYER *

Wieder da!

Kunst lebt genauso wie Genuss von den Elementen Imitation, Variation und Kontrast. Wenn sich diese in einer Person vereinen, spricht man wohl von einem Ausnahmekoch, und das ist Patrick Grossmayer allemal. Der Küchenchef des Frankfurter Holbein's kommt für diesen Kurs aus dem Stadel in die Genussakademie und imitiert zunächst große Klassiker aus Asien und Österreich, variiert diese dann kunstvoll und schafft somit reizvolle Kontraste – und das alles gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern. Wo Asia und Austria sich treffen, ist Hochspannung garantiert, von Sashimi über Kasnudeln und Short Ribs mit Pflaumenwein bis zum Nougatknödel, und das auf sehr unterhaltsame wie genussvolle Art und Weise!

MENÜ:

- Sashimi von der Gelbschwanzmakrele, Zitrusmarinade, Bete Tatar, Cashew-Creme
- Kärntner Kasnudeln, Nussbutter, Topfen, Schnittlauch, Pecorino
- Geschmorte US Short Ribs, Pflaumenwein, wilder Brokkoli, Shimeji-Pilz, Sellerie-Espuma
- Nougatknödel, Butterbrösel, Sauerrahmeis

TERMINE: Sa., 22.07.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
 Sa., 09.09.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
 129 € (mit Genuss-Card 119 €, für Begleiter 64,50 €)



Alles Hummer

* PASCAL SCHEEL *

Was für viele eine echte Herausforderung darstellt, ist in der Umsetzung gar nicht so schwer. David Fischer nimmt sich in diesem Kurs des Königs der Krustentiere an und zeigt, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Dabei erzählt er viel Spannendes über Warenkunde, worauf besonders zu achten ist und verrät viele Tipps & Tricks rund um den edlen Meeresbewohner (aus Zeitgründen sind einige Hummer bei Kursbeginn nicht mehr lebendig). Gemeinsam bereiten die Teilnehmer ein luxuriöses Vier-Gänge-Menü – und merken ganz nebenbei, dass die Hummer-Hürde leichter zu nehmen ist, als angenommen.

MENÜ:

- Hummersalat mit Koriander, Passionsfrucht und Currycreme
- Hummer-Bisque mit Krustentier-Ravioli, confiierten Kirschtomaten und Basilikum
- Halber gratinierter Hummer mit gerösteten Kartoffeln, Pak Choi und Estragon
- Zitronencreme mit Himbeeren & Mascarpone-Eis

TERMIN: Do., 21.09.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
149 € (mit Genuss-Card 139 €, für Begleiter 74,50 €)

Feinstes Fleisch

* DAVID FISCHER *

Carpaccio, Pluma Iberico und dry Aged Beef begegnen uns immer häufiger auf den Speisekarten der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier Schritt für Schritt die optimale Verarbeitung und Zubereitung der unterschiedlichen edlen Stücke – von der richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren wie beispielsweise das Niedertemperatur- und Rückwärtsgaren behandelt. Zaubern Sie unter David Fischers Anleitung ein 4-Gänge-Menü mit feinstem Fleisch.

MENÜ:

- Rindertatar „Asia Style“ mit Sesam, Gurke und Wasabi
- Pluma Iberico mit Süßkartoffel, geräucherter Paprika und „BBQ“-Sauce
- Rinderfilet mit Topinambur, Kräutersaitlingen und Spinat
- Crème brûlée mit Sorbet
- Saisonale Abweichungen möglich

TERMINE: Di., 28.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Mi., 04.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €, für Begleiter 72,50 €)



Schalen- und Krustentiere

* PASCAL SCHEEL *

Jakobsmuscheln, Hummer, Sepia, wie gerne genießt man all diese Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Pascal Scheel, der Küchenchef der Genussakademie, nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Am Herd erfahren Sie alles über verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezeptideen rund um Krusten- und Schalentiere. Gemeinsam zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen ein ebenso frisches wie edles Menü.

MENÜ:

- Hummer „Delmonico“ mit Madeira, grünem Spargel und Trüffel, Kaisergranat mit Wassermelone, Grapefruit, Szechuan und Feta
- Jakobsmuschel und Sepia mit Safran-Bisque, Erbsen, Kohlrabi, Gurke und Estragon
- Karotten-Sorbet mit Mandeln, Mascarpone, Limette und Oxalis (bereits vorbereitet!)
- Saisonale Abweichungen möglich

TERMIN: Di., 28.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 06.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €, für Begleiter 72,50 €)



Köstliches Seafood

* PASCAL SCHEEL *

Neues Menü

Der Küchenchef der Genussakademie überrascht immer wieder mit Menüs, die durch außergewöhnliche Zutaten und Geschmackskombinationen bestechen. Ein weiteres Mal hat Pascal das Netz ausgeworfen und verwandelt den reichen Fang gemeinsam mit seinen Gästen in ein Vier-Gänge-Menü. Jedes einzelne Gericht enthält dabei eine ganz besondere Art der Zubereitung, sodass Sie an diesem Abend Ihr Koch-Repertoire erweitern und viel Neues kennenlernen werden. Dazu gehört natürlich auch ausführliche Warenkunde und zahlreiche Tipps und Tricks. Das Dessert wird bereits vorbereitet sein, sodass das Augenmerk des Kurses voll und ganz auf feinstem Seafood liegt.

MENÜ:

- Jakobsmuschel & Speck mit Blumenkohl, Macadamia- & Wildkräutersalat
- Langostino & Chorizo mit Safran, Risotto & Fenchel
- Rinderfilet & Tiger Prawns mit Maiscreme, grünem Spargel & Madeira-Sauce
- Ananas mit Passionsfrucht-Karamell, Kokoseis & Schoko-Crumble

TERMINE: Fr., 30.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Sa., 09.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 20.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €, für Begleiter 69,50 €)

Surf & Turf

* DAVID FISCHER *

Neues Menü

Surf and Turf ist ein Klassiker in jedem guten Steakhaus. Das Gericht, bestehend aus einer Kombination von Meeresfrüchten mit Fleisch, meist Schwänze von amerikanischen Hummern oder Garnelen sowie einem Steak. David Fischer hat sich diesen Klassiker nun neu interpretiert – das Filetsteak als Hauptakteur bleibt, aber das Drumherum wurde kräftig aufpoliert. Dazu gesellen sich eine passende Vorspeise und ein Zwischengang – das Feinste vom Feinsten kommt hier auf den Teller. Und Sie dürfen von Anfang bis Ende alles selbst mitkochen, so ist der Lerneffekt garantiert maximal.

MENÜ:

- Jakobsmuscheln & Maispoularde
- Crunchy Asia-Salat, Erdnuss- & Curry-Creme
- Rotgarnelen & Chorizo
- Maiscremesuppe, Salsa & Mole
- Rinderfilet & Black Tiger Prawns
- Süßkartoffelcreme, Smokey Paprika-Ragout
- Exotisches Früchte-Ragout Sauce Creole, Kokos-Schokoladeneis

TERMIN: Mi., 30.08.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €, für Begleiter 72,50 €)

In vier Gängen ums Mittelmeer

* DAVID FISCHER *

Reisen Sie kulinarisch in vier Gängen mit David Fischer durchs Mittelmeer. Authentische Rezepte mit echter Geschmackstiefe werden Sie gedanklich schnell in Urlaubsstimmung versetzen. Lernen Sie Schritt für Schritt die Zubereitung der einzelnen Komponenten und schauen Sie sich vom Profi Tipps und Tricks ab. David Fischer wird mit Ihnen in die Warenkunde der in diesem Menü verwendeten Zutaten eintauchen und sein ganzes Fachwissen zum Thema Kochen teilen. Dazu gibt es immer noch tolle Tipps zum Anrichten – ein rundum gelungener Kurs!

MENÜ:

- Levante: Baba Ganoush mit Ziegenkäse, Sesam & Granatapfel
- Italien: Branzino mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven
- Griechenland: Rinderfilet „Sofrito“ mit Petersilie, Knoblauch und Röstkartoffeln
- Spanien: Mallorquinischer Mandelkuchen mit gebratenen Feigen und Crema-catalana-Eis

TERMIN: Do., 14.09.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €, für Begleiter 67,50 €)

Italian Fine Dining

* CARMELO GRECO *



Der aus einer Gastronomenfamilie stammende Carmelo Greco war schon als Kind von der Welt des Kochens fasziniert. Nach dem Besuch der Hotelfachschule arbeitete Greco als Jungkoch im Zwei-Sterne-Restaurant Da Guido bei der Grande Dame der piemontesischen Küche Lidia Vanzino Alciati, die besonders großen Einfluss auf Carmelos Kochkunst ausübte. Bereits im Alter von 20 Jahren zog es Carmelo dann nach Deutschland, wo er auf Roland Brzezinski traf, mit dem er 1991 die Osteria Enoteca und im November 2010 in Eigenregie das Ristorante Carmelo Greco in Sachsenhausen eröffnete – das denn auch sofort mit einem Michelin-Stern und 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet wurde.

MENÜ: Vier-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE: Sa., 22.07.2023, 11.00 bis 14.30 Uhr
Sa., 26.08.2023, 11.00 bis 14.30 Uhr, Sa., 16.09.2023, 11.00 bis 14.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €)

Champagner – Die Robert Parker-Auslese

Sieben Champagner und ein elegantes Dinner in drei Gängen in der Cantine 1889 am Flughafen

* BASTIAN FIEBIG *

Unser Experte Bastian Fiebig, der das prickelnde Thema Champagner schon seit vielen Jahren in der Genussakademie betreut, hat sich diesmal an den Robert Parker-Rankings für Champagner orientiert und dabei nur Champagner gewählt, die mit mehr als 90 Punkten bewertet werden. Nach der Begrüßung mit einem erfrischenden Aperitif werden zunächst vier exklusive Champagner verkostet und ausführlich erläutert. Seine Auswahl bewegt sich dabei deutlich außerhalb ausgetretener Pfade und ist somit auch für Kenner der genussvollen „Materie“ interessant. Dann geht es zu Tisch, denn Pascal Scheel hat es sich nicht nehmen lassen, ein passendes Menü in drei Gängen für diesen Abend zu entwickeln. Das Besondere: Alle drei Gänge werden von drei weiteren korrespondierenden Champagnern

begleitet. Auch hier bekommen die Gäste alle notwendigen Informationen zu jedem einzelnen Tropfen. Wichtig: Dieser außergewöhnliche Abend in der Cantine 1889 am Frankfurter Airport ist limitiert – wir empfehlen eine frühzeitige Buchung, denn der frühe Genießer schlürft den Schampus!

DIE CHAMPAGNER:

- André Clouet: Champagne V6 Experience blanc de noirs, Brut
- Francoise Bedel: Champagne Dis „Vin secret“, Brut
- Francoise Bedel: Champagne Comme Autrefois 2005, Extra Brut
- De Sousa: Cuvée 3A Grand Cru, Brut
- Suenen: Champagne C+C blancs de blancs Grand cru, Extra Brut
- Franck Pascal: Champagne Rosé Tolérance, Brut
- Pol Roger: Champagne Rosé Vintage 2015, Brut

DAS MENÜ:

- Kurz geflämmt Lachs mit Kohlrabi, Granny Smith, Trauben und Wildkräutern
- Rosa gebratenes Flanksteak mit Portwein-Buttersauce, Pak Choi, Spargel, Champignons und Topinambur
- Schaumige Quark-Mousse mit karamellisierten Nüssen und Santa Maria-Birne

TERMINE: Fr., 15.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr,
Fr., 03.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
189 € (mit Genuss-Card 179 €)

INFOS UND BUCHUNGEN
sowie weitere Termine und Themen über die Hotline:
069 974 60-666
Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr oder bei www.genussakademie.com



Miele



Bewahren Sie den Geschmack der Natur.

Die neuen Miele Kältegeräte erhalten die natürliche
Frische und den vollen Geschmack Ihrer Lebensmittel.
Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

Miele. Immer Besser.

miele.de

FRANKFURTER Weinterrassen



Bockenheimer Weinkontor



Weinbar Frank W



Urban & Anders



atm Deli & Grape



Vinothèque Briedé

Leere
Weingläser
sind
voller
Geschichten



Sonne auf der Haut, den Blick zum Himmel und das Glas in der Hand: Diese Weinbars mit Terrasse machen im Sommer so richtig Spaß!

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Das Thema Weinbars hat sich in den letzten Jahren zum Trend entwickelt. Kein Wunder, passt die Mischung aus spannenden Getränken, kleinen, aber feinen Speisen und fröhlicher Geselligkeit doch bestens in eine so lebendige Stadt wie die Mainmetropole. Wenn jetzt die warme Jahreszeit anbricht und die Weinfarbe allmählich wieder von Rot in Richtung Rosé und Weiß wechselt, ist der Platz auf der Terrasse nicht nur ideal, sondern auch heiß begehrt.

Der spannendste Neuzugang des Jahres befindet sich im Frankfurter Nordend, genauer: an der Günthersburgallee oberhalb des Friedberger Platzes in ruhiger Lage. Schon der Gasträum des **atm Deli & Grape** ist ausgesprochen elegant und gleichsam gemütlich, aber vor der Tür sitzt es sich auf roten Bistrostühlen mindestens genauso schön. Die Weinkarte listet Handverlesenes aus Deutschland, Frankreich und Italien ohne Scheuklappen und grundsätzlich in hervorragender Qualität. Das Preisniveau liegt somit höher, ist aber angesichts der gebotenen Qualität absolut gerechtfertigt. Das trifft auch auf die angebotenen Speisen zu, die Küche versteht ihr saisonal geprägtes Handwerk und liefert kleinere Portionen für großen Genuss. Die Karte wechselt regelmäßig, und sehr vieles, was man hier mit Freude verputzt, kann man auch käuflich erwerben und mit nach Hause nehmen. Aber wofür eigentlich, wenn man es hier doch so schön prêt-à-manger bekommt?

Urbaner sitzt man im **Frank W.**, denn das befindet sich in unmittelbarer Nähe zu Schauspiel und Oper in der Gutleutstraße. Hier ist immer was los, und während der Gasträum auf schlichte Eleganz setzt, ist vor der Tür lässiger Bistro-Chic angesagt. Die Weinkarte listet hauptsächlich europäische Tropfen mit Schwerpunkt Deutschland und ist eher übersichtlich, aber ausgesprochen interessant zusammengestellt. Hier lohnt das Gespräch mit dem Service, denn der hat immer etwas Besonders parat, und die mediterran inspirierte Küche hat seit der Eröffnung ordentlich zugelegt. Man spricht von Tapas, einiges erreicht aber schon Hauptspeisenstatus und kann mit der Qualität der gebotenen Weine problemlos mithalten.

Das gilt auch für das **Urban & anders** direkt am Rand von Frankfurts Vergnügungsviertel Nummer eins Alt-Sachsenhausen. Schaut man die Große Rittergasse entlang, so sieht man in der Nachbarschaft ebenfalls ambitionierte Gastronomie, und so ist diese unkomplizierte Weinbar mit ihrem ausgesprochen freundlichen Gastgeber das perfekte Entrée in ein Viertel im Wandel. Hier sitzt es sich draußen unkompliziert auf umfunktionierten Europaletten oder kleinen Hockern. Vom Schinken über Käse bis zu Frischkäsecremes und Oliven gibt's freundlich kalkulierte Begleiter zum europäisch ausgerichteten Weinangebot, das regelmäßig interessante Überraschungen bietet und sich am Geschmack des überwiegend jungen Publikums orientiert.

Ein absoluter Klassiker ist das **Bockenheimer Weinkontor**, in dem sich „tout“ Bockenheim und natürlich auch viele Gäste aus anderen Stadtteilen treffen. Kein Wunder, war die Uni früher doch nah, und die Atmosphäre ist auch heute noch keinen Deut ungemütlicher geworden – im Gegenteil: Der verwunschene Garten hinter dem Haus ist immer noch ein Traum und die Weinauswahl im besten Sinne populistisch, denn was hier aus Frankreich, Deutschland, Italien und Spanien auf der großen Schiefertafel steht, schmeckt und passt in den Abend. Das gilt auch für die kleinen bis durchaus üppigen kalten Begleiter von Gemüsesticks mit Dips über Käse und Wurst bis zu Oliven oder weißen Bohnen.

Der richtige Ort für alle, die nicht nur „ihren Lieblingswein“ bestellen, sondern am besten jedes Mal etwas Neues entdecken wollen, ist die **Vinothèque Briedé**. Sind es 140 oder gar 160 offene Weine auf der Karte? Das hängt ganz von der Jahreszeit und dem aktuellen Bestand an Flaschen in Michel Briedés Keller ab, doch was der seinen Gästen bietet, sprengt auf jeden Fall den Rahmen des Gewöhnlichen. Rosé aus Georgien oder Weißwein aus Japan gefällt? Gibt's hier ebenso wie Châteauneuf du Pape oder Chardonnay aus dem Burgund. Offen im Glas, wie bereits erwähnt. Die schnuckelige Terrasse ist grundsätzlich voll belegt, und die kleinen Köstlichkeiten aus der winzigen Küche wechseln ebenso saisonal wie die Weinkarte. Spezialitäten aus Briedés Heimat Niederlande belegen einen festen Platz, ergänzt um Käse und besagte Specials – der ultimative Place to be für Weinliebhaber, die gern über ihr Lieblingsgetränk sprechen.

Gemeinsam ist allen diesen schönen Plätzen, dass sie ihre feste Fangemeinde haben – Reservierung ist also Pflicht, wir sehen uns in der Sonne!

atm Deli & Grape
Günthersburgallee 28, www.deligrappe.de

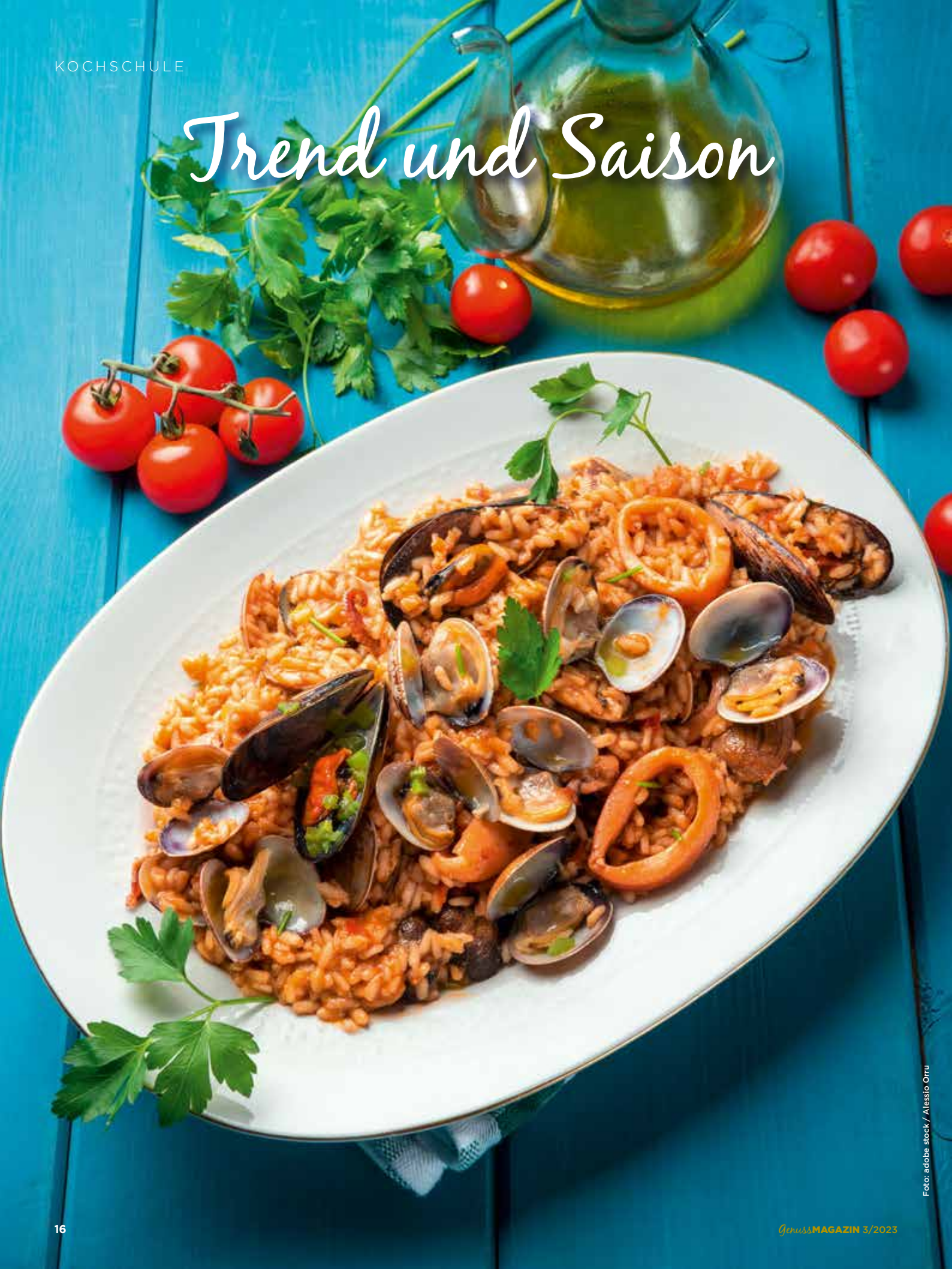
Frank W.
Gutleutstraße 15, www.gutleut15.de

Urban & anders
Dreieichstraße 20, www.urbanundanders.de

Bockenheimer Weinkontor
Schlossstraße 92, www.instagram.com/weinkontorofficial

Vinothèque Briedé
Vogtstraße 43, www.vinotheque-briede.de

Trend und Saison





Sommerabend am Meer

PASCAL SCHEEL

NEU!

Dieser Kurs ist die logische Konsequenz des großen Erfolges von „Ein Abend am Meer“, der überaus beliebt und stets ausgebucht war. Mit neuem Namen, neuem Menü und neuem Kurskonzept; Sie werden hier nun alle Gänge selbst zubereiten und so einen maximalen Lernerfolg mit nach Hause nehmen. Wie immer steht außerdem neben Warenkunde, -bezug und -lagerung noch jede Menge Wissenswertes rund um das Thema Fisch auf dem Plan. Jeder Gang hat seine Besonderheiten bei der Zubereitung, und darauf geht Pascal präzise ein und ist stets an Ihrer Seite, um zu unterstützen und Fragen zu beantworten.

MENÜ:

- Tatar von Hamachi mit Petersilie-Sud, Champignons, roter Zwiebel und Balsamico
- Confiertter Rochenflügel mit gesalzener Zitrone und Kapern auf Tomate, Paprika und Fenchel
- Gebratener Seeteufel mit Kefir-Schaum, Topinambur, Kohlrabi und Granny Smith
- Holunderblüteneis mit Kirschen, Stachelbeeren und Aprikosensüppchen

TERMINE:

Fr., 16.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 20.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 31.08.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €, für Begleiter 64,50 €)



BBQ BASICS

OLIVER SCHNEIDER

NEU!

Im Sommer türmen sich im Fleischregal die fertig marinierte Nackensteaks neben Rostbratwürstchen und Fleischspießen, die nur noch ausgepackt und auf den Grill gelegt werden müssen. Aber ist das wirklich die Lösung? Für alle, die genug von Fertigware zweifelhafter Qualität haben, sich aber noch nicht ans Deluxe-Grillen wie Fine Food on Fire wagen, hat Oli Schneider jetzt den perfekten Grillkurs entwickelt. Sie lernen anhand eines leckeren Menüs alle Tipps und Tricks kennen, die Sie brauchen, um hinterher selbst zu Hause richtig lecker grillen zu können. Das Menü ist vielseitig aufgebaut, sodass alle typischen BBQ-Schritte anschaulich gemacht werden können!

BBQ BUFFET:

- Fleisch: Spareribs, Flanksteak, Hähnchenkeulen, Würstchen
- Beilagen: Coleslaw, Grüner Spargel, Nudelsalat, Ofenkartoffeln, Bohnen in Speck
- Dessert: Marshmallow-Pfirsich-Spieße mit Schokosoße

TERMIN: Do., 20.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr,
Do., 31.08.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €
für Begleiter 54,50 €)

* Für Begleiter: Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

Wild auf Wild

PASCAL SCHEEL

Wieder da!

Wild ist nicht nur, aber vor allem im Herbst bei Genießern besonders beliebt. Kein Wunder: Fleisch von freilebenden Tieren aus unseren Wäldern ist nicht nur ungemein schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Pascal Scheel hat sich das Thema Wild erneut vorgenommen und eine wunderbar aufeinander abgestimmte Menüfolge geschrieben, die Sie in diesem Kurs komplett selbst kochen werden. Neben ausführlicher Warenkunde und Tipps zum Einkauf steht natürlich die ausführliche Erklärung der Zubereitung auf dem Plan. Hier sind wie immer auch Rückfragen erwünscht. Nach getaner Arbeit genießen Sie das Menü ganz entspannt gemeinsam mit Ihrer Begleitung und wenn Sie wünschen, natürlich mit einem Glas Wein.

MENÜ:

- Tatar vom Hirsch mit Sauerklee, Schnittlauch und Wacholderpulver
- Gerupfte Hasenkeule auf Pilz-Risotto mit Cranberry, Kamille und schwarzem Trüffel
- Rosa Wildschweinrücken mit Pflaumensaft, Miso, Topinambur und sautiertem Rosenkohl
- Kaffee-Eis mit Brioche, Schokolade und Milchschaum

TERMINE: Di., 13.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 03.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, für Begleiter 64,50 €)



INFOS UND BUCHUNGEN

sowie weitere Termine und Themen über die Hotline:
069 974 60-666 • Mo - Fr 9.30 - 17.30 Uhr
oder bei www.genussakademie.com

Die feine Pilzküche

TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Wieder da ...

... mit neuem Hauptgericht & Dessert!

Es gibt sie in vielen Formen und Farben, in groß, mittel, klein, in essbar und giftig. Ihre beste Zeit ist der Herbst, man kann sie eigenhändig im Wald sammeln und anschließend zu vielen wunderbaren Gerichten verarbeiten. Richtig, die Rede ist von Pilzen! Wir nehmen den Herbst zum Anlass, die kleinen Waldbewohner in die Mitte des Geschehens zu rücken und haben drei Gerichte komponiert, die sich rund um dieses wunderbar saisonale Thema drehen. Nach dem Aperitif macht Wildpilz-Frittata mit herbstlichen Salaten den Auftakt, gefolgt von Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesan-Schaum. Im Hauptgang bereiten Sie dann eine Kalbshälfte mit Kürbispüree und gebräunten Schwammerln, um sich schließlich dem Dessert zu widmen: Schokoladen-Mousse, Blaubeeren und Crumble.



MENÜ:

- Waldpilz-Frittata mit herbstlichem Salat
- Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesan-Schaum
- Kalbshälfte mit Kürbispüree und gebräunten Schwammerln
- Schokoladen-Mousse, Blaubeeren und Crumble

TERMINE: Do., 07.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 19.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, für Begleiter 64,50 €)



Levante

HANNES DANKEL

Neues Menü

Neue Aromen und Geschmackserlebnisse, vielfältige kleine Gerichte nach alten Traditionen – Kreativität und Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, denn die levantinische Küche lebt von Genuss, Geselligkeit und Speisen, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden. Die Wurzeln der Levante-Küche liegen in Ländern wie Israel, Syrien, Jordanien. Viel Gemüse und wenig Fleisch, dafür eine große Vielfalt an Gewürzen charakterisieren die Küche des Nahen Ostens. Hannes hat auch für sein neues Menü wieder fünf typische Gerichte ausgewählt und ihnen einen kleinen Twist verpasst, sodass der Spannungsbogen definitiv erhalten bleibt. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise in den Nahen Osten.

MENÜ:

- Arabische Mezze: Falafel Hummus Auberginen-Creme
- Khoreshte Karafs – Persischer Schmortopf mit Lamm)
- Baklava

TERMINE:

Di., 18.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Sa., 07.10.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €, für Begleiter 59,50 €)



Gesund genießen

DAVID GARCIA

Ausgiebig genießen und schlemmen, gesund kochen und auch noch Pfunde verlieren? Das geht! Man muss jedoch wissen, wie! Die Herausforderung: Jeder Mensch ist einzigartig und braucht ein ebensolches Konzept. David Garcia ist leidenschaftlicher Koch und Ernährungsberater. Gesundes Essen, das wirklich schmeckt, als Basis für ein energiegeladenes Leben: David Garcia weiß, wie das geht und beantwortet in seinem Kurs alle Fragen rund um dieses spannende Thema. Jetzt sind Sie natürlich neugierig, doch die Geheimnisse um sein überzeugendes Ernährungskonzept verrät der sympathische Koch nur persönlich. Während er mit seinen Kursteilnehmern in der Genussakademie ein spannendes Menü zubereitet, das sich ganz und gar nicht enthaltsam liest.

MENÜ:

- Ananas-Eistee
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Croûtons und Pesto
- Gegrillte Chicorée-Knospen mit Ei
- Wildlachs mit Lavendel-Honig und gratiniertem Gemüse
- Bananen-Kokos-Riegel mit Obstmus

TERMINE:

So., 25.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
 Sa. 23.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 119 € (mit Genuss-Card 109 €, für Begleiter 59,50 €)



Neuer Kurs

Ayurveda & Yoga: Entspannung über den Gaumen

DEEPA KURUMUNDIYAL

Neues Menü

Dass Essen und Trinken mehr als nur Ernährung sind, weiß man in Indien bereits seit tausenden von Jahren. Die Lebenskunst des Ayurveda hat für jede Jahreszeit klare Ideen und Anweisungen, was auf den Tisch kommen soll, damit Körper und Geist zueinanderfinden und einander harmonisch ergänzen. Yoga ist wichtiger Bestandteil dieser uralten Lebensphilosophie, und wer nun denkt, das Ganze könne unmöglich gut schmecken und baue auf Verzicht und karger Kost mit fiesem Verrenkungen auf, der täuscht sich gewaltig.

In diesem Kurs lernen die Gäste nicht nur die Zubereitung eines sommerlichen Ayurveda-Menüs, sondern bekommen auch gleich die passenden Yoga-Übungen mit auf den Weg. Die heißen Monate von Juni bis September werden im Ayurveda dem Pitta zugeordnet. Zu viel davon kann dazu führen, dass man förmlich ausbrennt. Daher sollte man im Sommer besser Zeiten zum Ausruhen einplanen – und jede Menge Spaß haben, denn das ist das perfekte Mittel gegen erhöhtes Pitta Dosha! Der Kurs beginnt mit einer leichten und kühlenden Yoga-Sequenz von etwa 75 Minuten, anschließend geht es gemeinsam an die Zubereitung der sommerlich-erfrischenden ayurvedischen Speisen, bevor die Teilneh-



mer dann noch etwa 40 Minuten in den Genuss von Yoga Nidra inklusive Meditation kommen. Von der Begrüßung mit Rose-Kardamom-Limonade über vegane Fenchel-Orangen-Suppe und Sesam-Rosinen-Brokkoli auf Basmati-Reis, dazu Minz-Raita und Koriander-Mandel-Chutney bis zum Kokospudding mit Rosenwasser ist das Menü sommerlich leicht und gleichsam voller inspirierender Aromen, die auch im Herbst noch richtig Spaß machen. Alle Gäste bekommen ein E-Booklet mit tollen Infos zu den einzelnen Doshas und zum ayurvedischen Sommer. Außerdem werden die passenden Gewürze für den Ayurveda-Sommer erläutert, und dann steht dem rundum harmonischen Genuss nichts mehr im Wege!

MENÜ:

- Getränke: lauwarmer Agni-Tee
- Zur Begrüßung: Rose-Kardamom-Limonade
- Vorspeise: Fenchel-Orangen-Suppe (vegan)
- Hauptspeise: Sesam-Rosinen-Brokkoli auf Basmatireis, dazu Minz-Raita und Koriander-Mandel-Chutney, als Beilage gibt es kühlenden ayurvedischen Sommersalat
- Dessert: Kokospudding mit Rosenwasser
- Bonus: Mango-Lassi (vegan) und Energy-Balls

*In diesem Kurs werden keine alkoholischen Getränke angeboten!

TERMIN:

So., 03.09.2023, 10.00 bis 15.00 Uhr
 139 € (mit Genuss-Card 129 €)





Olivenöl Öldorado

NINA UBEDA CRUZ

Was wäre die mediterrane Küche, wenn dort Olivenöl bloß für Salat verwendet würde? Wie kann ich gute Qualität von minderer unterscheiden? Welche Aromen sind wichtig, und was sind Fehleraromen bei Olivenöl? Welche Informationen auf dem Etikett verraten, ob es sich beim Inhalt um wirklich gutes Olivenöl handelt? Und wie lässt es sich in der Küche einsetzen? Das Tasting beginnt mit einer geführten Degustation mit Nina Ubeda Cruz, der Fachfrau für Olivenöl, die regelmäßig durch Südeuropa reist, stets auf der Suche nach den besten Olivenölen. Zu den verschiedenen Aromen, die ein gutes Olivenöl ausmachen, hat sie allerhand nützliches Wissen und wird im Handumdrehen zeigen, wie sich gute Qualität von minderer unterscheiden lässt.

MENÜ:

- Ziegenfrischkäse-Terrine
- Wellentcarpaccio
- Orangensalat und Bruschetta
- Getränke: Sektempfang, anschließend Mineralwasser



TERMIN: Sa., 08.07.2023,
15.30 bis 17.30 Uhr
59 € (auch inkl.
Genuss-Card)

Der Kurs findet im ÖLDORADO statt,
dem Fachgeschäft für Premium Olivenöle:
Hospitalstraße, 18, 63065 Offenbach

Die große Gewürzschule

PATRICK EISERMANN

Im kulinarischen Seminar ‚Die große Gewürzschule‘ erleben Sie spannende Eindrücke zu bekannten und unbekanntem Gewürzen aus aller Welt. Dafür nimmt Gewürz-Sommelier und Gewürzreisender Patrick Eisermann die Teilnehmer mit auf die Reise in die Welt der Gewürze. Erfahren Sie u. a., wo und wie schwarzer Kardamom wächst, warum die Muskatnuss keine Nuss ist, wie viele unzählige Pfefferarten es gibt, warum sie sich geschmacklich so sehr unterscheiden und lernen Sie, Gewürze selbst zu kombinieren. Patrick Eisermann ist Experte auf dem Gebiet Gewürze. Er bereist regelmäßig aller Herren Länder, aus denen er hochwertige Gewürze mitbringt. Seine Gewürzmanufaktur roots. verfolgt von der Ernte über Verarbeitung und Verkauf das Ziel, Gewürze in Spitzenqualität anzubieten - bei fairer Bezahlung und respektvollem Umgang mit der Natur.

MENÜ:

- Gewürz-Pairing & Completing: Kürbissuppe, dazu selbstgemachtes Brot
- Gewürze selbst kombinieren: bunter saisonaler Rohkost-Salat (8-10 Komponenten) mit Orangen-Senf-Dressing
- Edle & exotische Pfeffer: Pilzrisotto mit Riesengarnelen
- Exotisch würzen: Dinkel-Pfannkuchen mit Kurkuma-Eis und selbstgemachter Beeren-Marmelade

TERMIN: Do., 28.09.2023, 18:00 bis 21.30 Uhr,
Fr., 03.11.2023, 18.30 bis 22.00 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €, für Begleiter 62,50 €)

Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen

PASCAL SCHEEL

„Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen“ wird von unserem Küchenchef Pascal Scheel gemeinsam mit Gewürz-Guru Patrick Eisermann (Die große Gewürzschule) bei uns in der Genussakademie umgesetzt. Herausgestellt wird die besondere Kraft der Gewürze und wie das richtige Gewürz ein Gericht völlig verändern kann. Jedes Gericht werden Sie selbst herstellen. Patrick begleitet den Abend mit erstklassigen Geschichten und viel Wissenswertem zum Thema Gewürze. Sie werden verstehen lernen, warum es einen himmelweiten Unterschied ausmacht, beispielsweise schwarzen Pfeffer zu einem niedrigen Preis im Supermarkt zu kaufen oder nachhaltig angebauten von einem Gewürzexperten zu beziehen.

MENÜ:

- Kurz geflämmt Lachs mit Granny Smith, Trauben, Himalaya-Pfeffer und grünem Kardamom
- Spitzkohl aus dem Ofen mit Petersiliensauce, Kürbis, Vanille, Kaffee, Paprika und Schafskäse
- Brust vom Kikok-Hähnchen mit Senf-Jus, Wurzelgemüse, rotem Kampot-Pfeffer und Pastinaken-Püree
- Eis von Ingwer mit Ananas, Apfel, schwarzem Kardamom, Salzkaramell und Grapefruitpfeffer

TERMIN: Fr., 08.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Mi., 18.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 30.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €, für Begleiter 69,50 €)



Die Geheimnisse der Baristas

GIOVANNI BURGARELLA

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

Hier erfahren Anfänger spannende Theorien mit kleinen Verkostungen und Geruchssensorik rund um das Thema, erlernen aber auch die Grundtechniken des Schäumens und der Latte Art! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit dem italienischen Espresso-Virtuosen von illycaffè durchführt!

TERMINE: Sa., 23.09.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 21.10.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr, Sa., 16.12.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
89 € inkl. Getränke (mit Genuss-Card 89 €)



Der Profi-Barista

GIOVANNI BURGARELLA

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenkurs für Espresso-Genießer an. Mit dem brandneuen Kurs steigt er deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meister-Barista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich?

Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf den Grundkenntnissen von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

TERMINE: Sa., 29.07.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr,
Sa., 18.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
99 € inkl. Getränke (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)



Klassiker & Bestseller



Italienische Klassiker II

MARKUS WOLF

Die italienische Küche ist die erfolgreichste und beliebteste Länderküche der Welt. Das spiegelt sich natürlich auch in unseren Kursen wider: Der Kurs unter dem Titel Italienische Klassiker I gehörte zu unseren absoluten Erfolgsmodellen, und somit reichen wir nun mit Freude Teil II hinterher! Markus Wolf hat hierfür wieder vier absolute Evergreens aus Bella Italia zusammengestellt, die sowohl jeder für sich als auch alle zusammen als Menü glänzen können. Schon beim Vitello tonnato gibt es vieles zu beachten und diverse Möglichkeiten der individuellen Interpretation. Gleiches gilt auch für die weiteren Gänge, und so können Sie nun zum zweiten Ma(h) zu Hause die Sonne Italiens aufgehen lassen.



MENÜ:

- Vitello tonnato
- Risotto frutti di mare
- Saltimbocca an Blattspinat
- Polenta dolce mit Kirschen

TERMIN: Fr., 20.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €, für Begleiter 62,50 €)



INFOS UND BUCHUNGEN

sowie weitere Termine und Themen
über die Hotline: **069 974 60-666**
Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei
www.genussakademie.com

Frankfurter Menü

MARKUS WOLF

Es gibt sie noch: die ursprüngliche Frankfurter Küche, die neben den bekannten Klassikern auch jede Menge Abwechslung zu bieten hat. Markus Wolf führt seine Gäste einen Abend lang tief in die Geheimnisse der Kochkunst von Hilde- und Dribbdebach ein. Angefangen bei einer Variation vom Händkäs', die auch die letzten Vorurteile gegenüber diesem unglaublich schmackhaften und gesunden Käse ausräumen wird, über lauwarmen Kartoffelsalat mit Räucherforelle, danach Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Bouillon-Gemüse arbeitet sich dieser schöne Kurs Schritt für Schritt voran bis zum Frankfurter Pudding mit nahezu heilig schmeckender Bischofssauce und geheimnisvoller Bethmännchen-Mousse.



MENÜ:

- Variation vom Händkäs'
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Räucherforelle
- Tafelspitz rosé mit Meerrettich-Sauce, Bouillon-Gemüse
- Frankfurter Pudding mit Bischofssauce und Bethmännchen-Mousse

TERMIN: Fr., 13.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €, für Begleiter 62,50 €)

Kochen für Kerle

REINHARDT THÖN

Hier ist der Name Programm: Genussakademie-Koch Reinhardt hat einen Kurs für echte Männer entwickelt, die schon immer mal Chef am eigenen Herd sein wollten und keinen Spaß an Blattsalaten haben. Drei Gänge, kühles Bier und flotte Sprüche sorgen für viel Abwechslung und spannende Alternativen zum alltäglichen Abendbrot. Nach der Begrüßung mit den Hells Bells von AC/DC starten wir mit einem Shepherd's Pie, ein traditionelles Lamm-Rinderhack-Gericht mit Bier. Als Highlight geht's direkt im Anschluss an die gemeinsame Zubereitung einer Iberico-Schulter aus dem Ofen. Wer dann noch kann, versucht sich mit Reinhardts Hilfe an Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis. Ein klarer Fall für echte Kerle – Damen haben an diesem Abend Hausverbot!



Neues Menü

MENÜ:

- Shepherd's Pie: Gemischtes Lamm-Rinderhack mit Bier, Gemüse und Kartoffelbrei, überbacken mit Cheddar
- Iberico-Schulter aus dem Ofen: mit Kartoffel-Mandelpüree, gegrillten Artischocken und Porter-Caramel-Sud
- Geröstete Ananas: Mit Rosmarin-Caramel-Sauce und Kokosnuss-Eis

TERMINE: Fr., 21.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr,
Fr., 29.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr,
Fr., 03.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, für Begleiter 64,50 €)

* Für Begleiter: Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

Ladies' Night

STEFFEN OTT

Ladies' Night ist das Pendant zum „Kochen für Kerle“. Denn hier gilt: Männer haben Hausverbot! Hier sind die Mädels unter sich, zum feucht-fröhlichen Anstoßen, schnacken und natürlich zum Kochen eines super-leckeren Vier-Gänge-Menüs. Das Menü ist so aufgebaut, dass kleine Finessen einen Wow-Effekt schaffen, ohne dafür stundenlang in der Küche stehen zu müssen. So kann man jede Komponente später zu Hause ganz leicht nachkochen. Natürlich sind wieder jede Menge Tipps und Tricks beim Profi abzuschauen, aber Spaß und Unterhaltung stehen auf jeden Fall mit auf dem Plan. Egal ob mit der besten Freundin, den Kolleginnen oder allein – hier kommt jeder ins Gespräch miteinander.



MENÜ:

- Walnussbrot mit Mojo Picón, Zupfsalat und Crunch
- Geflämmter Ziegenkäse mit Pisto Manchego und Kartoffelchips
- Dorade an Pastinaken-Creme, Balsamico und Kräuteröl
- Panna Cotta mit Himbeeren und Schokostreusel

TERMIN: Fr., 07.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €, für Begleiter 57,50 €)

Das perfekte Wiener Schnitzel

STEFFEN OTT

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

MENÜ:

- Tiroler Spinatknödel mit Bergkäse und Salbeibutter
- Steirischer Vogerlsalat mit Kernen, Speck und Croutons
- Wiener Schnitzel mit reschen Erdäpfeln, Preiselbeeren, Zitronenschnitz
- Dukaten-Buchteln mit Powidl an Vanille-Sauce

TERMINE: Sa., 24.06.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
So., 10.09.2023, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, für Begleiter 59,50 €)



Saucenprofi: SHOWCOOKING

ECKHARDT KEIM

Saucen sind das i-Tüpfelchen eines jeden Gerichtes und die Königsdisziplin des Kochens. Sie geben den letzten Schliff und können sogar zum Highlight eines Ganges avancieren. Gemeint sind aber nicht etwa Sahnesaucen oder gar Fertigprodukte, sondern echte Saucen, die von der Pike auf selbst gezogen wurden, stundenlang einkochen, bis sie ihr volles Aroma entfalten. Eckhardt Keim ist der Saucenprofi der Genussakademie – bei ihm lernen Sie alle Schritte zum Anfertigen einer perfekten Sauce, und zwar vom Ansetzen bis zum Abschmecken. Nach diesem Abend können Sie Saucen jedweder klassischer (französischer) Küchenkunst in beliebig vielen Varianten auf den Tisch bringen.

MENÜ:

- Catch of the day (Tagesfisch) mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Oliven-Sauce
- Maispouardenbrust mit Kartoffelpüree, dazu Andalusische, Estragon- und Morchel-Sauce
- Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce hollandaise / béarnaise
- Überraschungsdessert

TERMINE: Fr., 25.08.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Do., 07.09.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Fr., 27.10.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €, für Begleiter 67,50 €)

Das große Burgerbegehren

OLIVER SCHNEIDER

Neues Menü

Man bekommt ihn überall: Bei Fast-Food-Ketten, im Steakhouse und fertig abgepackt im Supermarkt. Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder als Veggie. Doch wie kann man einen Hamburger zu Hause zusammenbauen? Welches Brötchen passt am besten? Wie wird das Fleisch gebraten, und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als Ketchup oder Mayo ist und wie stelle ich sie her? In diesem Kurs werden nicht nur diese Fragen beantwortet, sondern vor allem wird alles selbst gemacht. So lässt sich der Vormittag eigentlich auf die eine Frage reduzieren, die jeder im Kopf hat, wenn er in einen saftigen, perfekten Burger beißt: Wie geht das?

MENÜ:

- Caesar's Salad mit Röstbrot
- Black Bean Burger mit Cheddar und Safran - Aioli
- Beef Burger mit Röstzwiebeln, Camembert und Guacamole
- Crème brûlée „Cheesecake“

TERMINE: Sa., 15.07.23, 18.00 bis 22.00 Uhr
Sa., 30.09.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 14.10.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €)



Aromatisches Doppel

CHRIS PEPPER

Neue Whiskys!

Neues Menü

Chris Pepper übersetzt an diesem Abend die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht wird. Dabei kochen Sie nicht mit, sondern zum Whisky. Während sich eine Gruppe um die Vorspeise und den Hauptgang kümmert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung der zweiten Vorspeise und des Desserts. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper dabei hilfreich zur Seite, und wenn die ersten Gänge fertig sind, wird schon mal gegessen und der korrespondierende Whisky verkostet.

MENÜ:

- Whisky: Nc'Nean „Organic“, 46% - VOR: Onion-Bhaji mit Aprikosen und Oliven auf Linsen-Tomaten-Ragout
- Whisky: Lochlea „Our Barley“, 46% - SUP: Karotten-Orangen-Suppe mit Kirsch-Estragon-Chutney und aromatisiertem Öl
- Whisky: Isle of Raasay, 46,4% - HG: Lammhüften in Rotwein-Grenadine-Reduktion, Auberginen-Haselnuss-Skirlie und Feta-Kartoffel-Stampf
- Whisky: Glasgow „Triple Distilled“, 46% - in Vanille pochierte Birne mit Mandel-Shortbread, Honig-Mousse und Butterscotch-Sauce

TERMINE: Di., 05.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Di., 07.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €)



DEIN SOMMERPARADIES MITTEN IN FRANKFURT

Tauche ein in eine Explosion exotischer Aromen, die dich auf eine kulinarische Reise durch Lateinamerika entführen. Von feurigen Tacos über saftige Empanadas bis hin zu delikaten Ceviche-Kreationen erlebst du die authentische Geschmacksvielfalt Lateinamerikas. Genieße dazu einen kühlen Drink und die Urlaubsstimmung ist garantiert.

GENUSSAKADEMIE
Latin
SUMMER GARDEN
BY ENAMOR

Für euch geöffnet:
Freitag ab 17 Uhr
Samstag ab 16 Uhr

**Bleichstraße 38,
60313 Frankfurt**



www.latinsummertgarden.de

Unser Menü

Vorspeise:
Kalte Erbsen-Zucchini-suppe



mit Zitrone, Minze und Joghurt



Der Rezept-Tipp von Genussakademie-Küchenchef Pascal Scheel

Arbeitsanweisung:

- 1 **Minze** in eiskaltes Wasser einlegen, am besten in Eiswasser, damit sie nochmal knackig wird.
- 2 Die **Erbsen**, 100 ml **Kokosmilch** und 100 ml **Gemüsebrühe** im Kühlschrank lassen.
- 3 Für das Topping den **Joghurt** mit etwas **Zitronenabrieb** und **-saft** glattrühren, mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker**. Die **Zuckerschoten** und einige **Minzblätter** in feine Streifen schneiden und mit dem restlichen **Zitronenabrieb** in einer separaten Schale mischen. Beides bis zum Anrichten wieder kaltstellen.
- 4 **Zucchini** und **Zwiebel** in grobe Würfel schneiden. Die groben Würfel in 25 ml **Olivenöl** farblos anschwitzen, vorsichtig mit **Salz** und **Zucker** würzen.
- 5 Mit 75 ml **Gemüsebrühe** auffüllen und bei geringer Hitze sanft köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- 6 Den Topf zur Seite stellen und etwa zehn Minuten abkühlen lassen.
- 7 Die kalten **Erbsen**, **Kokosmilch** und **Gemüsebrühe** in den Topf geben, nochmal vorsichtig mit **Salz**, **Pfeffer**, **Zucker** und **Muskat** würzen.
- 8 Alles zusammen fein pürieren, ggf. nochmal durch ein Sieb streichen und nachwürzen.
- 9 Bis zum Anrichten die Suppe zurück in den Kühlschrank stellen.
- 10 Zum Anrichten die kalte Suppe in den Teller füllen und mit dem Topping und kleinen **Minzblättern** garnieren.



Zutaten für 2 Personen

- 100g Erbsen (TK)
- 175ml Gemüsebrühe
- 15g Minze
- 150g Zucchini
- 30g Zuckerschoten
- 1 Stk. Zwiebel
- 0,5 Stk. Zitrone
- 50g Joghurt
- 100ml Kokosmilch



Basics





Das kleine 1 x 1 der Küche

HANNES DANKEL



In diesem Kurs lernen Sie wichtige Grundtechniken, die Sie in abgewandelter Form immer wieder anwenden können. Bei der Vorspeise richtet sich das Augenmerk auf das Ansetzen einer Zwiebelsuppe mit echter Geschmackstiefe. Dazu wird sogar flambiert. Eine kleine Schulung der richtigen Schneidetechnik gibt es am Beispiel der Zwiebel. Und, um dem Ganzen im wahren Sinne des Wortes die Haube aufzusetzen, gibt es auf dem Süppchen eine Blätterteighaube, die mit wenigen Tricks perfekt sitzt. Ähnlich detailliert geht es mit den folgenden Gängen weiter. Ein Kurs, den wir jedem Anfänger empfehlen, aber auch denjenigen, die einfach ein paar Grundtechniken erlernen möchten.

MENÜ:

- Zwiebelsuppe französische Art mit Blätterteighaube
- Selbstgemachter Raviolo mit Lachsfüllung und Salbeibutter
- Bavette von Rind, Portweinsauce, glasiertes Gemüse und selbstgemachte Krokette
- Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen

TERMINE: Mo., 26.06.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 15.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, für Begleiter 54,50 €)



Geflügel & Co.

HANNES DANKEL

Zwischen gesunder Hähnchenbrust und mächtiger Weihnachts-geilagen liegen Welten. So wird aus einem Huhn neben der Salat-beilage ein knuspriges Ofenhähnchen, ein asiatisches Curry, französisches Coq au Vin oder eine herzhafte Brühe – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten. Hier lernen Sie das unterschiedliche Federvieh kennen und erfahren Details zu den Zubereitungsmethoden. Anschließend geht es um die ersten Schritte bei der Zubereitung. Das ganze Huhn außen knusprig, innen saftig zu garen, klingt wie eine Herausforderung, geht jedoch mit dem richtigen Know-how fast von selbst und lässt sich dadurch auch perfekt vorbereiten.

MENÜ:

- Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Haselnuss-Dressing
- 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

TERMIN: Sa., 08.07.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, für Begleiter 54,50 €)

Pasta- & Saucen-Basics

HANNES DANKEL

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist kürzer, als Sie denken, schmeckt aber nahezu unerschämte viel besser! Nach diesem Kurs stellen Sie zum Beispiel im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem wird eine echte Sauce Bolognese gekocht sowie ein perfektes Rezept für Penne alla Carbonara sowie ein Grundrezept für Pesto gezeigt. Erlernt wird auch, wie man selbst frischen Teig herstellt und daraus Nudeln zaubert, aber auch, wie man Hartweizennudeln richtig kocht, diese mit der Sauce vermenget. Ein kleiner Exkurs zu der faszinierend bunten Welt der unterschiedlichen Nudelsorten rundet diesen Kurs um die italienische Nationalspeise ab.

MENÜ:

- Zum selbstgemachten Nudelteil gibt es diese Saucen-Klassiker:
- Tomatensauce
 - Bolognese
 - Carbonara-Sauce
 - Basilikum-Pesto
 - Dessert: Schokoladen-Mousse

TERMIN: Fr., 14.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, für Begleiter 54,50 €)

INFOS UND BUCHUNGEN

sowie weitere Termine und Themen über **069 974 60-666**
Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei www.genussakademie.com

Fotos: adobae stock / QuietWord, Mauro Pezzotta



GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

GRAEF EISMASCHINE IM700 - DIE SOFTE

Drei gute Gründe

- Cream Control – reguliert die Eiskonsistenz in drei Stufen (Softis bis fest)
- Joghurt-Programm – für selbst gemachten Lieblingsjoghurt
- Automatische Kühlfunktion – kühlt direkt auch nach der Zubereitung



www.graef.de

Weitere Informationen über die Eismaschine erhalten Sie hier:



International





Mediterraner Veggie-Traum

BETTINA MOHN

NEU!

Es muss nicht immer Indien oder Fernost sein, wenn es um fleischlosen Genuss geht, denn rund ums Mittelmeer gibt es nicht nur herrlich reifes Gemüse und Obst, sondern auch die passenden Rezepte für diese aromatischen Grundprodukte. Aus denen lässt sich mit etwas Wissen mehr als nur bunte Beilagen zaubern, und wie das geht, erklärt Bettina Mohn ihren Gästen so anschaulich wie fröhlich. Natürlich ist jede Hand gefragt, wenn es an die Zubereitung der sonnigen Gerichte geht, und schon die Tortilla mit Aioli hat das Potenzial zum Kult-Gericht. Das gilt allerdings auch für die folgenden: Bereits beim Gedanken an Artischocken-Risotto mit Salzzitronen dürfte dem ein oder anderen das Wasser im Munde zusammenlaufen.

MENÜ: Vorspeisen

- Tortilla mit Aioli
- Zucchini-Puffer mit Paprika-Dip
- Salat mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Dressing

Hauptgerichte

- Artischocken-Risotto mit Salzzitronen
- Auberginen-Klößchen Parmigiana
- Tortellini mit Safran-Ricotta-Füllung und Tomatensugo

Nachspeise

- Lemon Pie mit kandierten Zitronen



TERMINE: So., 03.09.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 21.10.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr, Sa., 25.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
115 € (mit Genuss-Card 105 €, für Begleiter 57,50 €)

Die Klassiker Frankreichs

GENUSSTEAM

Wieder da!

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu der bekanntesten und einflussreichsten Europas, was längst nicht nur an den teuersten und aufwendigsten Gerichten des Landes liegt. In diesem Kurs geht es um die eher bodenständigen Speisen, die der französischen Küche weltweiten Ruhm verliehen haben. Den Auftakt des kulinarischen Kurzurlaubs am Herd macht Frisée aux Lardons, gefolgt von einer klassischen französischen Suppe, der Gratinée les Halles. Im Hauptgang wird ein Entrecôte la Villette zubereitet, begleitet von Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites. Die kulinarische Reise endet – wie könnte es auch anders sein! – mit einer selbst gemachten Mousse au Chocolat. Nach diesem Festmahl werden auch Ihre Gäste rufen: „Vive la France“!

MENÜ:

- Frisée aux Lardons (Friséesalat mit pochiertem Ei und Speck)
- Gratinée les Halles (überbackene Zwiebelsuppe)
- Entrecôte Sauce Bordelaise, Échalotes confites et Frites Maison (Entrecôte, Rotwein-Sauce, Schalotten und Knusperkartoffeln)
- Mousse au Chocolat

TERMINE:

Mi., 26.07.2023, 18.30 bis 22.20 Uhr
Do. 05.10.2023, 18.30 bis 22.20 Uhr
129 € (mit Genuss-Card 119 €, für Begleiter 64,50 €)



Neues Menü

Griechischer Abend

BETTINA MOHN

Bettina Mohn wohnt bereits seit 25 Jahren auf der Insel Astypalea mitten in der Ägäis und bringt von dort nicht nur jede Menge faszinierender Rezepte, sondern sogar einen Teil ihrer Zutaten mit in die Genussakademie. Traditionell beginnt ein griechischer Abend nach dem Ouzo auf Eis mit jeder Menge Mezedes, also einem bunten Reigen an Vorspeisen: Spanakopitakia, Kolokithokeftedes oder Psita Lachanika hören sich genauso fantastisch an, wie sie schmecken und lassen die Sonne bereits ab der ersten Kursminute aufgehen. Ein griechischer Abend voller mediterraner Aromen und kulinarischer Entdeckungen – die gehörige Portion griechisches Lebensgefühl inklusive!

MENÜ: Vorspeisen / Mezedes

- Spanakopitakia: mit Spinat und Schafskäse gefüllte kleine Filodreiecke
- Kolokithokeftedes: Zucchini-Bällchen mit Zaziki
- Psita Lachanika mit Kräuter-Pesto = gegrilltes, gerolltes Gemüse
- Dip aus gegrillten Paprika oder Auberginen

Hauptgerichte

- In Weinblätter gerolltes und gefülltes Hühnerfilet in Tomatensauce
- (Im Sommer kalte) Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Gefüllte Tomaten und Paprika mit Bulgur, Rosinen, Sonnenblumenkernen, Pistazien

Nachspeise

- Galaktoboureko (Blätterteiggebäck mit einer Vanillecreme gefüllt)

TERMINE: Sa., 29.07.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
Sa., 09.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr, So., 14.10.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, für Begleiter 59,50 €)

Die feine bretonische Fischküche

DAVID FISCHER

Wieder da!

Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder Cotriade – herzhafter bretonischer Fischsuppe – spürt man förmlich die steife Brise an der französischen Westküste. Im Hauptgang dreht sich dann alles um einen unbeschreiblich zarten Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern und zum Abschluss wärmt schließlich bretonische Apfeltarte Herz und Seele. Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in gewohnt professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

MENÜ:

- Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragon-Sauce
- Cotriade (bretonische Fischsuppe)
- Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern
- Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

TERMINE: Mi., 27.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Do., 02.11.2023, 18.30 bis 22.20 Uhr
139 € (mit Genuss-Card 129 €, für Begleiter 69,50 €)

In fünf Gängen um die Welt

HANNES DANKEL



Hier geht es auf eine kulinarische Reise um die Welt. Fünf Kontinente – fünf Gänge. Starten Sie in Asien mit einem frischen Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna. Reisen Sie anschließend weiter nach Europa und bereiten Sie gemeinsam eine Minestra mit Safran und einer gebratenen Dorade zu. Ein Guaven-Sorbet mit Schaumwein aus Australien neutralisiert und bereitet den Gaumen auf die Hauptspeise vor: das Carré vom Weidelamm mit Humus, Harissa-Bohnen-Panaché und Ras-el-Hanout-Kartoffeln versetzt Sie kulinarisch mal eben nach Afrika. Und zum guten Schluss ein süßer Abstecher nach Amerika mit einem echten New York Cheesecake.

MENÜ:

- Asien: Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna mit Sesamöl, Wasabi und fermentiertem Soja
- Europa: Minestra mit Safran & gebratener Dorade
- Australien: Guaven-Sorbet 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:

Di., 05.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
 Sa., 18.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 129 € (mit Genuss-Card 119 €, für Begleiter 59,50 €)



Das gläserne Buffet – Around the World

JÉRÔME KOCH

In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Jérôme Koch hat beliebte Klassiker aus aller Welt zusammengestellt und in handliche Gläschengröße gebracht. Hähnchen-Saté, Gazpacho, Avocado-Salat, Coq au Vin eignen sich mit dem richtigen Know-how ausgezeichnet für diese Form des Buffets, ebenso Garnelen auf Safran-Risotto, Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips oder auch Panna cotta. Jérôme steht natürlich mit Rat und Tat zur Seite und sorgt dafür, dass Ihre nächste Party mit den faszinierenden Gläschen ein echter Hit wird. Damit Sie auch schon bald Ihre Freunde einladen können, bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept 20 Gläschen als Grundaussstattung mit auf den Weg!

MENÜ:

- Hähnchen-Saté mit knusprigem Thai-Salat
- Gazpacho Andalus
- Avocado-Salat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips
- Coq au Vin im Glas
- Garnelen auf Safran-Risotto
- Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips
- Panna cotta mit Erdbeersauce

TERMINE: So., 16.07.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 Sa., 16.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 135 € (mit Genuss-Card 125 €, für Begleiter 67,50 €)



INFOS UND BUCHUNGEN sowie weitere Termine und Themen über die Hotline: **069 97460-666**
 Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei www.genussakademie.com

Latin Party

VALENTINA BEDOYA, Latin Summer Garden



Kick up your culinary creations with the flavors of traditional Latin cuisine. This culinary adventure is led by the head chef of Enamor who takes you through the process of whipping up bold dishes. This class will teach you many basics about the latin american cuisine and lovely Valentina is more than happy to share insights about her heritage. Learn how to spruce up dinner party nibbles and ditch the Kettle chips entrees! Discover Latin dishes perfected over the centuries by those who passed down family recipes for generations and take all those recipes home with you to enjoy those flavors in your own kitchen. This course adds a real wow factor to your next party.

MENÜ:

- Home made Arepas with cheese
- Typical Colombian bread made from scratch
- Empanadas two ways: beef and vegetarian
- Traditional Latin American slow cooked pork
- Fried Manioc
- Patacon: Fried plantain
- Sauces: Sofrito, Peanut Chili Sauce and Guacamole

THIS CLASS WILL BE HELD IN ENGLISH

TERMIN: Mi., 26.07.2023, 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
 125 € (mit Genuss-Card 115 €, für Begleiter 62,50 €)



Pasta, Gnocchi & Co.

JÉRÔME KOCH



Pasta. Selbstgemachte Teigplatten, mit Liebe zubereitet und mit herrlich duftender Sauce serviert - da läuft einem gleich das Wasser im Mund zusammen. Sie wollen für einen Teller perfekte Pasta nicht gleich bis nach Italien fahren? Dann dürfen Sie diesen Kurs von Jérôme Koch nicht verpassen! Er zeigt Ihnen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Gemeinsam mit dem sympathischen Koch stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten selbst her, und weil Pasta allein doch etwas trocken schmeckt, bereiten Sie natürlich auch perfekt abgestimmte Saucen zu, mit denen Sie im Anschluss auch zu Hause glänzen können.

Dann dürfen Sie diesen Kurs von Jérôme Koch nicht verpassen! Er zeigt Ihnen, wie Sie italienischen Genuss im Handumdrehen in die eigenen vier Wände bringen. Gemeinsam mit dem sympathischen Koch stellen Sie gleich drei verschiedene Nudelvarianten selbst her, und weil Pasta allein doch etwas trocken schmeckt, bereiten Sie natürlich auch perfekt abgestimmte Saucen zu, mit denen Sie im Anschluss auch zu Hause glänzen können.

MENÜ:

- Bandnudeln mit Basilikum-Pesto und grünem Spargel
- Gnocchi mit Fenchel-Ragout
- Kürbis-Tortellini in Salbeibutter
- Baileys-Schaum mit Beerenkompott und Schoko-Cookies

TERMINE: So., 18.06.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
 So., 17.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
 115 € (mit Genuss-Card 105 €, für Begleiter 57,50 €)





Modern Sushi

DAVID FISCHER

Sushi kennen und lieben wir alle. Und nach wie vor sind unsere Sushi-Kurse extrem beliebt und dementsprechend schnell ausgebucht. Die japanische Sushi-Kunst erfordert viele Jahre der Lehre bei den hohen Meistern – beeindruckend, aber seien wir mal ehrlich: Das ist zu Hause meist nicht ansatzweise umsetzbar. Unser beliebter Koch David Fischer, Küchenmeister der Kategorie Spitzenköche, der sogar ein halbes Jahr in der Küchenbrigade des Élysée-Palastes arbeitete, hat sich deshalb nun einen Sushi-Kurs für Sie ausgedacht, der moderner, pfiffiger und vor allem nachahmbarer ist als die bekannten Klassiker. Denn Sie setzen jedes Sushi des Kurses selbst um, üben die Handgriffe, bekommen Tipps und Tricks an die Hand und viel Inspiration jenseits von klassischen Nigiri.

MENÜ:

- Rotgarnelen-Nigiri mit Rice Crisp & Wasabi-Creme
- Hamachi Nigiri mit Amalfi-Zitrone & Radieschen
- Verschiedene Maki
- Tuna-Tatar Sushi mit Wakame & Limette
- Sushi mit Kingfish, Ingwer & Gurke
- Crispy Tuna Roll
- Salmon Roll mit Yuzu-Mayonnaise & Frühlingslauch
- Überraschungsdessert

TERMINE: Mi., 05.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Sa., 16.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
135 € (mit Genuss-Card 125 €)



Asien in fünf Gängen

LEEZA YEO

Asien kennen wir voller exotischer kulinarischer Genüsse. Singapur, Thailand, Indien, Indonesien, Vietnam – allesamt Länder, deren Küchen sich bei uns großer Beliebtheit erfreuen. Doch wie wäre es, diese fünf faszinierenden, landestypischen Gerichte mal selbst zuzubereiten? Leeza hat für diesen Kurs eine kulinarische Reise durch Asien als genussvolle Menüfolge zusammengestellt, die bereits beim Lesen Appetit macht. Alle benötigten Grundelemente werden selbst hergestellt – hier kommen keinerlei fertige Pasten o.ä. zum Einsatz. Nebenbei unterhält Leeza die Teilnehmenden mit viel Wissenswertem rund um die verschiedenen Kulturen – nicht zu kurz kommen dabei natürlich wichtige Tipps und Tricks zur Zubereitung, damit das anschließende Nachkochen zu Hause genauso leicht von der Hand geht.

This class will be held bilingual in English/German.

MENÜ:

- Thailand: Mango-Salat
- Singapur: Garnelen süß-sauer
- Malaysia: Gegrilltes Hähnchen mit selbst gemachtem Currypulver
- Indien: Veganes Dal mit Safranreis
- Vietnam: Vegetarische Sommerrolle

TERMIN: So., 01.10.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
125 € (mit Genuss-Card 115 €, für Begleiter 62,50 €)



Afrika, Afrika

GILLIAN PIROTH

Afrika hat 54 Länder, über 2000 eigenständige Sprachen und unzählige faszinierende Esskulturen mit traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergereicht werden. Gillian, gebürtige Kenianerin, die von Kindesbeinen an in ihrer Heimat das Kochen erlernte, kennt sich sowohl mit der Küche des gesamten Kontinents als auch mit der kenianischen bestens aus und hat ein außergewöhnliches Menü zusammengestellt. Der Fokus liegt auf der kenianischen Küche: Werden Sie mit den Gewürzen und Kochweisen dieses Landes vertraut und lassen Sie sich von dieser außergewöhnlichen, farbenfrohen Küche inspirieren! Neben jeder Menge interessanter Tipps zur Zubereitung der Gerichte erfahren Sie auch allerlei Wissenswertes zu Land und Kultur. Lassen Sie sich von Gillian in die köstlichen Geheimnisse ihrer Heimat einweihen und freuen Sie sich auf diesen kulinarischen Ausflug nach Afrika.

Ein typisch kenianisches Menü:

- Kachumbari mit Mango und Avocado
- Mishkaki – saftige, würzige Fleischspieße
- Kenianische Chapati und Hähncheneintopf
- Mandazi – der kenianische Donut ohne Loch
- Zum Dessert wird ein kenianischer Chai serviert.

TERMINE: So., 16.07.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr, So., 20.08.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr, So., 17.09.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, für Begleiter 59,50 €)



Orient Express

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. Die Küchen dieser Länder bieten unzählige, intensive Geschmacksrichtungen und

aromatische Gerichte mit langer, oft märchenhafter Geschichte. Typisch sind hier die vielen kleinen Vorspeisen, die man sich am Tisch teilt und die Mezze genannt werden. Und darauf liegt auch das Hauptaugenmerk dieses Kurses: Oliver Schneider hat ein ausgesprochen umfangreiches Menü zusammengestellt, so dass Sie den Orient von West nach Ost „durchschmecken“ können. Der Fokus liegt dabei auf der Vielfalt der Speisen, damit der anspruchsvolle Zeitplan dabei nicht überschritten wird, bringt Oli Hummus und Babaganoush bereits fertig mit.

MENÜ:

- Fattoush
- Hähnchen mit Malokhia und Vermicelli-Reis
- Shakshuka
- Hummus
- Geröstete Okra-Schoten
- Baba Ganoush
- Kafta à la Oma
- Milchreis mit Pistazien und Rosenwasser

TERMIN: Sa., 08.07.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
Sa., 02.09.2023, 11.00 bis 22.00 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €, für Begleiter 59,50 €)

* Für Begleiter:

Viele Kurse auch nur zum Essen (ohne Kochen) buchbar.

Das perfekte Trio: die Bürgerspital-Weinstuben in Würzburg



Fotos: Genussakademie / Bürgerspital-Weinstuben / Illustration: Harald Kolbiczak

In Würzburg bilden Kultur, Wein und Kulinarik einen wunderbaren Dreiklang.

TEXT: BASTIAN FIEBIG

Die mainfränkische Metropole Würzburg ist seit Jahrhunderten nicht nur Machtzentrum, sondern auch kultureller Hotspot, und selbst wenn nach dem Zweiten Weltkrieg hier kaum ein Stein auf dem anderen geblieben ist, so haben die Würzburger nicht lange gebraucht, um die alte Herrlichkeit mit Marienfeste, Dom und Residenz wieder in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Was der Bahnreisende jedoch als erstes in den Blick bekommt, ist eine der berühmtesten und besten Weinbergslagen Deutschlands: den Würzburger Stein. Direkt neben dem Bahnhof steigen die Reben steil empor, und wer sich dann etwas genauer umschaut, stellt fest, dass die Stadt beinahe von Reben umgeben ist und diese teils sogar in die Stadt hineinragen. Diese Weinberge wurden aus gutem Grund nicht mit Häusern bebaut: Der Franke weiß, wo seine Reben gut gedeihen und pflegt diese Flächen bereits seit dem Mittelalter hingebungsvoll.

Womit wir im Bürgerspital angekommen wären. Die Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist in Würzburg ist Trägerin von Senioreneinrichtungen, eines Geriatriezentrums, zahlreicher Liegenschaften und eines renommierten Weinguts. Und das seit dem 14. Jahrhundert. Man verfügt aufgrund großzügiger Stiftungen heute über das, was man wohl als „Sahnstückchen“ unter den Weinlagen bezeichnen darf. Im Würzburger Stein etwa besitzt man nennenswerte Anteile an der Unterlage Steinberg, und die vorzügliche Unterlage Stein-Harfe ist sogar Monopollage. Silvaner und Riesling stellen die Spitze, aber auch die Weine aus anderen typisch fränkischen Rebsorten, die hier in allen Qualitäten vom Schoppen- bis zum Spitzenwein abgefüllt werden, können sich mehr als nur sehen lassen.

Inmitten von Würzburg kann man in der großzügigen, modern gestalteten Probierstube verkosten, was anschließend in den Kofferraum wandern soll – der große Parkplatz vor der Residenz ist nicht weit, und die Damen und Herren hinter dem Tresen sind nicht nur fachkundig, sondern auch ausgesprochen freundlich. Noch mehr Spaß macht allerdings die Probe aufs Exempel, wie die jeweiligen Tropfen zu unterschiedlichen Gerichten passen. Womit wir nun bei den Bürgerspital-Weinstuben angekommen wären, denn die gehören mit zum genussvollen Ensemble, und das ist im Grunde völlig logisch, denn wer sich mit der Erzeugung von Spitzenweinen auskennt, sollte ja auch Gelegenheit bieten, diese nicht nur auf Herz und Nierchen, sondern vielleicht auch mal mit Spargel, Bärlauch-Käse-Spätzle oder kross gebratenem Zander zu probieren.



Die Küche orientiert sich regional und ist generell gutbürgerlich ausgerichtet, gibt ihren Gerichten aber gern auch einen mediterranen oder asiatischen Spin mit auf den Weg oder wandelt auf kreativen Pfaden. Die vegane „Teuffels“-Bowl etwa (der Namensgeber stammt nicht aus der Hölle und wurde seinerzeit mit zwei F geschrieben) bietet eine üppig bestückte Schüssel mit Falafel, Avocado, Garnelen, das Ganze auf Blattsalaten mit Mango-Dressing und Knoblauchbrot, während die Forelle Müllerin mit Dampfkartoffeln so frisch wirkt, als hätte man sie direkt aus dem nächsten Teich gezogen. Zu beiden Gerichten bietet die spektakuläre Weinkarte passende Partner. Das ist richtig genial, denn die Küche hat natürlich direkten Zugriff auf die nur durch eine Glastür vom Restaurant getrennte Verkostungsstube und das dahinter befindliche Weinlager.

Wer sich in dieser umfangreichen Weinbibel mit Tropfen vom Silvaner QbA trocken bis zum Riesling Stein-Harfe Großes Gewächs nicht zurechtfindet, muss nicht verzweifeln: Das Servicepersonal ist nicht nur unglaublich flott, sondern auch sehr freundlich und kompetent. Zur Bowl passt etwa die 21er Scheurebe Ortswein vorzüglich, während es bei der Forelle schon der Riesling Erstes Gewächs vom Würzburger Stein sein muss. Auch der auf den Punkt rosa gebratene Lammrücken muss nicht allein bleiben, sondern findet im 21er Spätburgunder R trocken Erstes Gewächs vom Veitshöchheimer Sonnenschein den passenden Begleiter, und zum Zitronenbackhendl passt ein 21er Weißburgunder trocken Erstes Gewächs ganz hervorragend. Wer angesichts großer Portionen dennoch Platz für ein Dessert wie etwa die hier vorzügliche Crème brûlée hat, kann diese ausgezeichnet von einer Rieslaner Auslese begleiten lassen.

Zur Frage, wie man in Würzburg seine Zeit außerhalb der Bürgerspital-Weinstuben verbringen kann, gibt es zahlreiche Antworten. Für mich zählen sowohl die Marienfeste mit dem dort ansässigen Museum für Franken – eine der großen Kunstsammlungen Bayerns – als auch die ehemalige barocke Residenz der Würzburger Fürstbischöfe mit dem unglaublichen Deckengemälde von Tiepolo zu den erstklassigen Zielen,

doch auch der Spaziergang durch die Weinberge oder einfach nur ein Stadtbummel sind mehr als nur angenehm. Schöne Cafés gibt es reichlich, und rollt oder wankt man schließlich glücklich aus der Weinstube heraus, braucht es je nach Uhrzeit nur noch eines: ein Bett oder ein Bahnticket nach Hause.



BÜRGERSPITAL-WEINSTUBEN

Theaterstraße 19 · 97070 Würzburg

Tel. 0931/352 880

Mo–So 11 bis 24 Uhr

www.buergerspital-weinstuben.de

A cluster of purple grapes is positioned at the top of the frame. Below it, two glasses of rosé wine are shown from a top-down perspective. The wine is a vibrant pinkish-red color. The glasses have a textured, cut-crystal appearance. The background is a light-colored, possibly marble, surface with soft shadows and highlights from the lighting.

Genuss- Events



Wenn *Wein* spannend wird!

Ob für Anfänger, Fortgeschrittene oder ausgewiesene Kenner: In Sachen Wein bleibt es immer spannend. Denn nicht nur das Angebot ist riesig und erneuert sich mit jedem Jahrgang. Auch der Blick auf den eigenen Geschmack hält Überraschungen bereit und kann für neue vinologische Erfahrungen Tür und Tor öffnen.

Wenn man bereit ist, den nächsten Schritt zu gehen. Wir bieten Ihnen dafür zwei unterhaltsame Veranstaltungen abseits des Mainstreams und klassischer Weinproben. Kommen Sie mit und erleben Sie Weine mal von einer anderen Seite.

Wer hätte das gedacht?

NEU!

Wenn man weiß, welcher Wein im Glas ist, aus welcher Rebsorte er in welcher Region gemacht wurde, ist die Weinwelt in bester Ordnung. Aber was passiert, wenn der große Unbekannte im Glas steht? Wie schmeckt uns ein Wein, von dem wir außer der Farbe erst einmal nichts wissen? Kein Land, keine Region, keine Rebsorte und keinen Winzer. Jetzt stellt sich die Frage, wie man sich einem unbekanntem Wein so nähert, dass man am Ende geschmacklich erfährt, wer er ist und wo er herkommt. Genau hier fängt unsere Reise um die Welt an, eine spannende Geschmacks-Tour mit exotischen Gewächsen aus Ländern, die in Sachen Weinbau nicht auf der Tagesordnung stehen. Eine unterhaltsame vinologische Spurensuche mit Überraschungen, die zum Staunen, aber auch zum Träumen einlädt. Wer hätte das gedacht.

Verkostet werden 8 Weine aus 8 Herkunftsländern. Dazu gibt es Brot sowie zwei Sorten Butter.

TERMIN: Fr., 24.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €, für Begleiter 72,50 €)



Sieben auf einen Streich

NEU!

Wo gut gegessen wird, gibt es in aller Regel auch gute Weine. Doch welche Weine sind die idealen Begleiter zum Essen? Was passt geschmacklich zueinander? Soll die Kombination eher ein Duell oder lieber ein Duett sein? Harmonie oder Kontrapunkt? Am Ende bleibt es Geschmacksache, sollte man meinen. Dennoch propagiert ein Großteil der Fachwelt und Weinliebhaber trocken ausgebaute Gewächse als die idealen Essenbegleiter. Aber stimmt das? Oder ist diese angesagte Kombination ein vinologisches Missverständnis? Wir machen uns in einer ungewöhnlichen Probe mit sieben unterschiedlichen Weinstilen, die komplett zu jedem Menügang serviert werden, auf die spannende Suche nach dem „Wein der Weisen“.

Zu einem Überraschungs-3-Gänge-Menü, das die Teilnehmer selbst anrichten, werden 7 Weine verkostet.

TERMIN: Sa., 30.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
145 € (mit Genuss-Card 135 €, für Begleiter 72,50 €)



INGO SWOBODA

Seit rund 25 Jahren ist Ingo Swoboda als freier Journalist, Kritiker, Autor und Moderator (Rheingau Gourmet & Wein Festival) tätig und hat rund 90 Bücher zum Thema Essen und Trinken verfasst sowie Licht-Installationen vertont. www.aufgegessen.info. Als Redakteur eines Magazins für Mode und Accessoires reist er um die ganze Welt, schreibt als Ghostwriter für Prominente und veröffentlicht Bücher. Swoboda absolvierte ein Studium der Rechts- und Staatswissenschaften in Mainz und Dijon im Burgund. Während der Studienzeit schreibt er Artikel für verschiedene Zeitungen, nach dem Studium folgt ein Volontariat beim Umschau Zeitschriftenverlag in Frankfurt.

Wein & Käse – ein harmonisches Duett

MARTIN STACHEL

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

MENÜ: Es werden die Käsesorten Appenzeller, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und Gorgonzola verkostet (dazu reichen wir Brot) – die Auswahl der Weine bleibt bis zum Kursbeginn geheim (es werden überwiegend Weißweine verkostet)!

TERMIN: So., 25.06.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
So., 17.09.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
So., 12.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)



Wein & Schokolade

MARTIN STACHEL

Immer mehr Weinliebhaber entdecken, dass diese beiden Versuchungen ungeahnt lustvolle Verbindungen eingehen können. Besonders edelbittere Schokoladen passen hervorragend zu den kräftigen Aromen, eines intensiven Rotweins. Verkosten werden wir eine erlesene Auswahl an handverarbeiteten Schokoladen aus reiner Kakaobutter, ohne künstliche Aromen aus besten Kakaobohnen. Auf diesem Gebiet haben die Chocolatiers in den letzten Jahren eine ganz neue Vielfalt geschaffen und verwöhnen uns mit raffinierten Kreationen aus innovativen Zutaten. Dazu werden sechs erlesene Weine verkostet.

MENÜ:

- 70 % Piura Nibs Schokolade weiß, Cacaosuyo, Peru – Riesling Auslese
- Melissa Criollo Milchsokolade 45%, Pralus, Frankreich – Chardonnay
- Esmeraldas 60 %, Pacari Ecuador – Syrah
- 100 % Dark Chocolate Bar Trinitario, Menakao, Madagaskar – Banyuls
- Esmeraldas Milk 42 % mit Fleur de Sel, Original Beans, Ecuador – Silvaner
- 70 % Noir Guanaja Zartbitterschokolade, Valrhona, Frankreich – Beaujolais

TERMIN: Fr., 13.10.2023, 19.00 bis 23.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)



Wein & Sushi

MARTIN STACHEL

Obwohl Japan in Sachen Weinbau auf eine jahrhundertlange Tradition zurückblicken kann, trinken die Japaner zum Essen eher Sake oder Bier. Doch mit zunehmender Beliebtheit von Sushi wächst auch das Interesse, korrespondierende Weine mit japanischem Essen wie beispielsweise Sushi zu verbinden. Fisch und Wein ist eine gängige Kombination, Sojasauce, Ingwer, Koriander, Wasabi und Reisessig mit Wein zusammenzustellen wird immer crossover! Gerade diese Aromenvielfalt macht jedoch diese Herausforderung aus, neue sensorische Wege zu beschreiten und aufregende Verbindungen zu entdecken.

MENÜ:

- Kappa Maki Sauvignon blanc, Loire
- Maguro Maki Prosecco Valdobbiadene, Venetien
- Shake Maki Riesling feinherb, Rheinhessen
- California roll Silvaner, Franken
- Unagi Nigiri Pinot Noir, Rheinhessen
- Ebi Nigiri Grauburgunder, Baden
- Tamago nigiri Chardonnay, Kalifornien
- Tako Nigiri Müller Thurgau, Franken

TERMINE: Fr., 23.06.2023, 18.30 bis 22:30 Uhr
So., 08.10.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
So., 26.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, für Begleiter 54,50 €)

Das Mafia-Tasting

MARTIN STACHEL

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

Verkostet werden folgende Weine:

- Weißweine: Greco di Tufo, Grillo
Rotweine: Negroamaro, Primitivo, Aglianico/Piedrosso, Gaglioppo, Aglianico del Vulture, Nerello Mascalese

Dazu gibt es pro Teilnehmer 6 Canapés, italienisch belegt.

TERMINE: Sa., 07.10.2023, 18.30 bis 22:30 Uhr
Sa., 25.11.2023, 18:30 bis 22:30 Uhr
89 € (mit Genuss-Card 79 €)



Johannas Apfel Gala

DR. JOHANNA HÖHL-MÜLLER

NEU!

Waren Sie schon mal im Rahmen der Stadtevents auf einem Apfelernteworkshop in Hochstadt? Dort kennt man sich mit Äpfeln aus. Seit 1779 weiß man bei **Familie DR. HÖHL'S**, dass Äpfel nicht nur lecker, sondern auch gesund sind: An Apple a day keeps the doctor away – das gilt besonders für den zweifach fermentierten Apfel, den Apfelessig. Wie vielseitig er in der Küche eingesetzt wird und wie natürlich und nachhaltig er unser Leben bereichert, erfahren Sie in der Genussakademie. Es ist ein spannendes Thema mit vielen verblüffenden Fakten rund um ein vermeintlich bekanntes, aber häufig unterschätztes Produkt, das man danach garantiert mit anderen Augen sieht.

Man erfährt z. B., dass Apfelessig, obwohl er „sauer“ ist, im Körper basisch verstoffwechselt wird. Oder wie harmonisch eine Apfelessig-Honig-Mischung schmeckt und die Speisen geschmacklich boostert. Wir Hessen sollten das wissen, denn die Linsensuppe, der Handkäs oder auch eine Crème brûlée schmecken um Klassen besser, wenn der richtige Apfelessig die perfekte Note verleiht. Aber nicht nur die Basics erfahren eine „Geschmacksverstärkung“, auch raffinierte Gerichte werden noch besser, wenn man sie mit Apfelessig toppt.

Vieles hat man schon einmal gehört, aber bei all dem lauten Hype über moderne Superfoods gerät Altbewährtes gerne in Vergessenheit. Schon der berühmteste Arzt der Antike, Hippokrates, konstatierte: „Lass deine Nahrungsmittel deine Heilmittel sein und deine Heilmittel deine Nahrungsmittel.“ Wie einfach das geht und wie gut es schmecken kann, zeigen wir im Tasting in der Genussakademie.

Das Tasting beginnt mit einem Glas eiskalten POMP Cuvée – sowohl mit als auch ohne Alkohol. Parallel bereitet ein Koch des Genussteams verschiedene Küchenklassiker wie Handkäs, schwarze Linsen, Quinoa-Tomaten-Risotto und eine Crème brûlée vor und verfeinert sie jeweils mit Dr. Höhl's BioEss Apfelessig oder BioEss Apfelessig mit Honig – so können die Teilnehmer „erschmecken“, wie verschiedenen Gerichten, ob süß oder herzhaft, hiermit das i-Tüpfelchen verliehen wird und einfach alles noch köstlicher schmeckt. Zum Abschluss des Nachmittags wird ein POMP-Cocktail serviert.

Begleitet wird das Event von Frau Dr. Johanna Höhl-Müller, die allerlei Wissenswertes und Spannendes rund um das Thema zu berichten weiß und gerne für Fragen zur Verfügung steht. Sie ist mit Äpfeln großgeworden, als sie acht war, stellte ihr Vater die erste selbst produzierte Flasche biologischen Apfelessig auf den Esstisch. Fortan gab es bei HÖHL'S vorab zum Mittagessen ein Glas Wasser mit Apfelessig. Sie ist dankbar und überzeugt, dass dieses alte Heilmittel der Volksmedizin auch heute noch genauso aktuell ist. Ihr Credo ist „Hol dir die Naturheilkunde in die Küche!“



MENÜ:

- Variation vom Handkäs
- Schwarze Linsen mit Feta, Roter Bete und rotem Chicorée
- Quinoa-Tomaten-Risotto mit Essig-Gemüse und Parmesan-Schaum
- Crème brûlée

* Das Menü wird vom Genussteam zubereitet und von den Teilnehmern angerichtet

TERMINE: So., 23.07.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
So., 10.09.2023, 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
85 € (mit Genuss-Card 85 €)



Tour de France

BASTIAN FIEBIG

Frankreichs einzigartige Weine sind seit Jahrhunderten Vorbild und Ansporn für Winzer in aller Welt. Höchste Zeit, eine Reise im Glas durch die Heimat des guten Geschmacks anzutreten – natürlich nicht, ohne jedes mit einem genussvollen Gruß aus der jeweiligen Region zu begleiten. Hier müssen Sie nicht mühselig in die Pedale treten: Vom Elsass bis an die Loire, von Bordeaux über die Rhône bis ins Burgund stehen insgesamt acht Weine und acht Gänge an diesem Abend für die unglaubliche Vielfalt französischer Weine und Speisen, gewohnt humor- und gehaltvoll vom Direktor der Genussakademie Bastian Fiebig kommentiert. Vive la France!

Gebiete und Gerichte:

- Loire / Muscadet – Austern
- Champagne – Vichysoisse
- Alsace / Riesling – Huhn in Riesling
- Provence rosé – Saibling
- Bourgogne rot – Gougères
- Rhône rot – Lamm
- Bordeaux rot – Saint-Nectaire (Käse)
- Languedoc / Maury oder Banyuls – Mousse au Chocolat

TERMIN: Fr. 08.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 €, für Begleiter 79,50 €)

Giro d'Italia

BASTIAN FIEBIG

Vom zarten, fruchtigen Lugana bis zum üppigen sizilianischen Süßwein, vom kirschfruchtigen Montepulciano bis zum kraftvollen Nebbiolo hat Bastian Fiebig acht unterschiedliche Weine ausprobiert und ihnen regionaltypische Speisen an die Seite gestellt. So lernen die Teilnehmer bei dieser ungewöhnlichen Tour genussvoll die wichtigsten Weine des Stiefels kennen und bekommen gewohnt humorvoll zahlreiche wertvolle Informationen zu Weinen, Rebsorten, Erzeugern und vielem mehr. Für alle, die jetzt Lust auf einen kulinarischen Kurztrip nach Bella Italia verspüren!

Gebiete und Gerichte:

- Lugana Collo Lungo, Visconti – Fisch-Carpaccio
- Sauvignon blanc Mock, Kellerei Bozen – Garnele
- Prosecco Rosé Spumante Brut Millesimato, Ponte – Prosciutto di Parma
- Montepulciano d'Abruzzo, Tollo Rocca Ventosa – Spaghetti Bolognese
- Chianti Riserva, Da Vinci – Fenchelsalami mit Oliven und Brot
- Nebbiolo d'Alba „Michet“, Marchesi di Barolo – Wildschwein-Gulasch mit Selleriepüree
- Primitivo Puglia Torrevento Anno 89 – Gorgonzola
- Ben Rye, Passito di Pantelleria, Donnafugata – Cantuccini

TERMIN: Sa. 02.09.2023, 18.00 bis 22.30 Uhr
159 € (mit Genuss-Card 149 € für Begleiter 79,50 €)



History of Gin – Tasting No.1

THE SPIRITISTS

Bei diesem Tasting begeben wir uns auf eine Zeitreise durch die 300-jährige Erfolgsgeschichte des Wacholderschnapses. Gemeinsam mit THE SPIRITISTS entdecken unsere Gäste die verschiedenen Stile und vielfältigen Geschmacksrichtungen der Ginwelt. Jede Epoche wird von einem einzigartigen Ginstil geprägt, dem wir auf dieser Reise begegnen. Denn keine andere Spirituose spiegelt so gut die geschichtliche Entwicklung der Menschheit wider. Während der Spirituosenreise legen wir eine kulinarische Pause ein und stärken uns mit einer leckeren Tapas-Variation.

- Tasting: 8x Spirituosen (Sipping)
- Drinks: 1x Aperitif
8x Gin & Tonic (Half-Highball)
- Food: Leckere Tapas-Variation
- Begleitung: Brot, Salz, Öl und Wasser

TERMIN: Fr., 29.09.2023, 19.30 bis 24.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)

Mainhatten Gin Tasting

THE SPIRITISTS

Eine Reise vom Rheingau bis zum Feldberg: Das Mainhatten Gin Tasting führt durch unsere Heimat und zeigt, welche Perlen regionaler Destillierkunst vor der Haustür entstanden sind. Genau diese sind es, die unsere Reise durch das Rhein-Main-Gebiet so besonders machen. Für jeden Gin-Liebhaber ist etwas dabei, denn sowohl klassische, fruchtige Twists als auch vom Wacholder dominierte Destillate runden dieses besondere Erlebnis ab. Während der Spirituosenreise legen wir eine kulinarische Pause ein und stärken uns mit einer leckeren Tapas-Variation.

- Tasting: 8x Spirituosen (Sipping)
- Drinks: 1x Aperitif (Welcome Drink)
8x Gin & Tonic (Half-Longdrink)
- Food: Leckere Tapas-Variation
- Begleitung: Brot, Salz, Öl und Wasser

TERMIN: Fr., 28.07.2023, 19.30 bis 24.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)

World Tour Gin Tasting No.6

THE SPIRITISTS

In den letzten Jahrhunderten überquerten Entdecker und Abenteurer die sieben Weltmeere, eroberten die fünf Kontinente und studierten die Flora und Fauna ferner Länder, um uns die Welt ein Stück näher zu bringen. THE SPIRITISTS begeben sich mit dem „IN 8 GIN AROUND THE WORLD TASTING“ auf die Spurensuche der aromatischen Vielfalt im heutigen Gin Atlas. Während der Spirituosenreise legen wir eine kulinarische Pause ein und stärken uns mit einer Tapas-Platte.

- Tasting: 8x Spirituosen (Sipping)
- Drinks: 8x Gin & Tonic (Half Highball)
Hessische Tapas-Platte
- Food: Hessische Tapas-Platte
- Begleitung: Brot, Salz, Öl und Wasser

TERMIN: Fr., 23.06.2023, 19.30 Uhr bis 23.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)



Chardonnay

MARTIN STACHEL

Vom blonden Dummenchen zur globalen Diva! Es ist nicht nur die Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichen Klimatypen und Böden, die Chardonnay so einmalig macht. Es ist auch seine Vielfalt, die ihn von allen anderen Sorten unterscheidet. Aus Chardonnay entstehen sowohl einige der besten Weißweine der Welt als auch die besten Schaumweine. Für den Ausbau im Barrique sind die besten Weine genauso geeignet wie für den klaren, knackigen Edelstahl-Stil. Eine so vielfältige Sorte dann mit einem dümmlichen „anything but Chardonnay“-Bann zu belegen, lässt also tief blicken.

Verkostet werden:

- Pfalz/Deutschland
- Burgund/Frankreich
- Friaul/Italien
- Burgenland/Österreich
- Steiermark/Österreich
- Chablis/Frankreich
- Piemont/Italien
- Champagne/Frankreich

Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt

TERMINE: Fr., 14.07.2023, 18.30 Uhr 22.30 Uhr
Fr., 01.09.2023, 19.00 bis 23.00 Uhr
99€ (mit Genuss-Card 89€)

Sauvignon Blanc

MARTIN STACHEL

Über die Jahre wurde Sauvignon Blanc von anderen Weißweinen überholt – selbst weniger beliebte Weine erhielten mehr Aufmerksamkeit. Sauvignon Blanc ist eine vielfältige Rebsorte und ein großartiger Essensbegleiter für viele Speisen. Sauvignon Blanc ist stark beeinflusst vom Anbaugebiet und wie er reifen kann. Sein Geschmacksspektrum ist breit gefächert und reicht von knackigen Äpfeln und geschnittenem Gras bis hin zu Melonen und Feigen oder sogar Spargel. Sauvignon Blanc ist aber auch eine anpassungsfähige Rebsorte, die dem Winzer eine große Bandbreite bietet, durch ausgereifte Kellertechnik die natürlichen Geschmacksaromen hervorzuheben.

Verkostet werden:

- Sauvignon Blanc aus: 3 x Deutschland (2 x Pfalz/1 x Rheinhessen), Loire/Frankreich, Steiermark/Österreich, Marken/Italien, Friaul/Italien, Bordeaux/Frankreich
- Pro Teilnehmer 6 Canapés italienisch belegt, Mineralwasser

TERMIN: Fr., 15.09.2023, 19.00 bis 23.00 Uhr
99€ (mit Genuss-Card 89€)

Rhône

MARTIN STACHEL

Zwischen Vienne und Avignon liegt das Anbaugebiet der Rhône mit etwa 59 000 Hektar. Es besteht aus zwei heterogenen Bereichen. Zum einen die Nord-Rhône, hier reifen in kontinentalem Klima Weine aus der Rebsorte Syrah, und das Anbaugebiet bringt große Namen wie Hermitage und Côte-Rôtie hervor. Im Süden ist das Klima deutlich mediterraner, aus den Hauptrebsorten Mouvèdre, Carignan und Syrah werden häufig Cuvées angeboten, die Namen wie Châteauneuf-du-Pape tragen. Aber auch die Weißweine brillieren durchaus im internationalen Vergleich. Entdecken Sie an diesem Abend den Zauber der herzhaften und langlebigen Rot- und Weißweine und genießen Sie die Roséweine dieser Region.

Verkostet werden:

- 2 Weißweine,
- 1 Roséwein
- 5 Rotweine

Pro Teilnehmer 6 Canapés, französisch belegt

TERMIN: Fr., 06.10.2023, 19.00 bis 23.00 Uhr
99€ (mit Genuss-Card 89€)

Zauberhafte Weine des Piemont

MARTIN STACHEL

Namen wie Barolo, Barbaresco oder Gavi hat man zwar schon gehört, man kann sie vielleicht sogar grob zuordnen, doch um die Weingüter, ihre Geschichte(n) und nicht zuletzt ihre Weine ranken sich immer noch zahlreiche Geheimnisse ... Von scheinbar einfachen Einsteigertropfen bis zu den großen Gewächsen dieser traumhaften Landschaft – die dem französischen Burgund durchaus ähnlich ist, aber ganz andere Rebsorten aufweist – führt Sie der sympathische und ausgesprochen kundige Weinfachmann im Glas durch die einzelnen Gebiete des Piemont und seine Provinzen Asti und Alba. Ein Abend voller Überraschungen, nach dem Sie Ihren Weinkeller mit Sicherheit etwas anders gestalten werden!



Verkostet werden:

- Weißweine:
Gavi, Arneis, Moscato d' Asti
- Rotweine:
Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco

TERMIN: Sa., 14.10.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
99€ (mit Genuss-Card 89€)

Roséwein

MARTIN STACHEL

Roséwein steht nur allzu oft im Schatten der Rot- und Weißweine, dabei ist er mehr als eine Wahl für Unentschlossene, wie immer wieder ironisch behauptet wird. Selbstverständlich ist Roséwein keine Mischung aus Rot- und Weißwein, wie Sie vermutlich bereits wissen. Rosé verbindet nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich das Beste aus Rot- und Weißwein: Frische und Struktur, Fruchtigkeit und Würze. Je nach Rebsorte und Herstellungsmethode ist er einmal leichter, einmal kräftiger, einmal fruchtiger. Es gibt also viele gute Gründe, um Roséwein zu seinem neuen Lieblingswein zu machen, zumindest aber zu einer sommerlichen Abwechslung im Weinglas. Die Auswahl an unterschiedlichen Rosés ist enorm, und man hat die Qual der Wahl. An diesem Abend hilft Martin Stachel, den perfekten Roséwein für jeden Anlass zu finden.

TERMINE: Fr., 21.07.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
99€ (mit Genuss-Card 89€)



INFOS UND BUCHUNGEN
sowie weitere Termine und Themen
über die Hotline: **069 974 60-666**
Mo-Fr 9.30-17.30 Uhr oder bei
www.genussakademie.com

Perlender Luxus - das Champagner-Tasting

BASTIAN FIEBIG

Wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich, und kann man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Man kann! Wie das geht, zeigt Bastian Fiebig, indem er zu diesem spektakulären Champagner-Tasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedenen Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, vom Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, einem außergewöhnlichen Jahrgangschampagner.

- Forellen-Tatar auf Pumpernickel
- Schweinelachsröllchen mit Kressecreme gefüllt
- Garnelen im Tempura-Teig auf Mango-Chili
- Getrocknete Tomaten & Eiermayonnaise auf Chorizo
- Niedriggegart Lachswürfel an gelbem Karotten-Apfel-Salat
- Mini-Camembert mit Trauben-Confit
- Tandoori-Hühnchenspieß
- Mango-Shot

TERMIN: Fr., 22.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Sa., 25.11.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
99€ (mit Genuss-Card 89€)



Topf sucht Deckel

GENUSSTEAM

Wieder da ...

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

MENÜ:

- Kräuter-Salat mit Oliven, Tomaten und Croûtons
- Weiße Parmesanschaumsuppe mit Schnittlauchröllchen
- Rindermedaillon mit Ofenkartoffeln und Röstgemüse
- Zitronen-Creme-brûlée mit Blaubeeren

TERMINE: Fr., 01.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
Fr., 29.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
119 € (mit Genuss-Card 109 €)

Griechischer Wein

MARTIN STACHEL

NEU!

Von anrührenden Emotionen und einer gewissen süßen Schwere und Traurigkeit geprägt ist nicht nur das berühmte Lied von Udo Jürgens, sondern leider auch allzu oft die griechischen Weine. Großbetriebe prägen das Bild und die Qualität der Weine, zum Teil heute noch immer. Griechenland ist immer noch eine schwerfällige Weinbaunation, die aber so langsam in Bewegung kommt. Griechenlands Wein ist zwar Mythos, aber qualitativ leider immer etwas Abseits. Die Weine waren eher kommerziell und etwas langweilig, und kosteten dann im internationalen Vergleich immer zu viel. Es gibt inzwischen jedoch viele Winzer, die die Schmach, die auf dieser Ur-Weinbaunation liegt, nicht länger auf sich sitzen lassen wollen. An diesem Abend werden wir alle Vorurteile korrigieren. Freuen Sie sich auf spannende Weine von innovativen Winzern mit autochthonen Rebsorten, die es verdienen probiert zu werden.

Verkostet werden an diesem Abend 2 Weißweine und 6 Rotweine:

TERMIN: Sa., 11.11.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)

BBQ & Wein

MARTIN STACHEL/OLIVER HESS

NEU!

Ein Sommerabend auf der Terrasse des Frankfurter Weinclubs mit zwei Superlativen: Oliver Hess von der Rhein Main BBQ Society gehört zu den besten Profi-Grillmeistern Deutschlands. Neben Siegen im ZDF-Fernsehgarten bei der GrillMainzelschaft hat er mehrfach erfolgreich an den Deutschen Grillmeisterschaften teilgenommen. Mittlerweile hat er sich in den TOP 10 der SCA-Steak Cookoff Association etabliert und für die Weltmeisterschaft 2024 in Forth Worth, Texas/USA qualifiziert. Er wird die Teilnehmer mit Grill-Spezialitäten von der Feuertonne verwöhnen. Die korrespondierenden Weine hat Martin Stachel vom Frankfurter Weinclub zusammengestellt und wird seinen Gästen an diesem außergewöhnlichen Abend einen Weißwein, einen Roséwein sowie 4 Rotweine kredenzen.

Verkostet werden die folgenden Fleischspezialitäten und korrespondierenden Weine:

- BBQ:
 - Angegrilltes Rinder-Tatar Secreto
 - Special Cut Onglet & Skirt
 - Dry Aged Roastbeef & Entrecôte
 - Rind in Asche & Butter gereift
- Weine:
 - Crozes Hermitage
 - Malbec
 - Tempranillo
 - Etna Rosado
 - St. Emilion
 - Barbera d'Alba

TERMIN:
Sa., 02.09.2023,
18.30 bis 22.30 Uhr
149 € (mit Genuss-Card 139 €)



Rotweine der iberischen Halbinsel

MARTIN STACHEL

Geographisch erscheinen Portugal und Spanien als einheitliche Halbinsel, doch was den Wein angeht, sind es verschiedene Welten. Beide Länder haben eine lange und geschichtsträchtige Weinbautradition und besitzen Weinstile, die sich über Jahrzehnte hinweg jeglichen Geschmackstrends widersetzen konnten. Doch unterschiedliche Rebsorten und Methoden in der Herstellung führen nicht selten zu Weinen, die kaum unterschiedlicher sein könnten. An diesem Abend entdecken Sie bekannte und unbekannte Weinregionen beider Länder und probieren tolle Weine. Hasta pronto!

Verkostet werden Rotweine aus:

- | | | |
|----------|------------|----------|
| Toro | Rioja Alta | Dao |
| Priorat | Navarra | Alicante |
| Alentejo | Douro | |

Pro Teilnehmer 6 Canapés, international belegt. Mineralwasser

TERMIN: Sa., 16.09.2023, 18.30 bis 22.30 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €)



KULINARISCHE Wasserwelten & FRISCHEPARADIES



⇒ ENTDECKEN SIE DIE OPULENZ
von Fisch und Meeresfrüchten

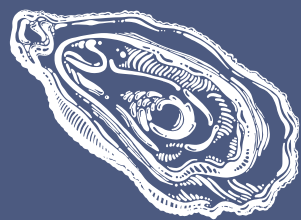
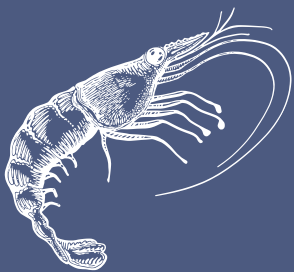
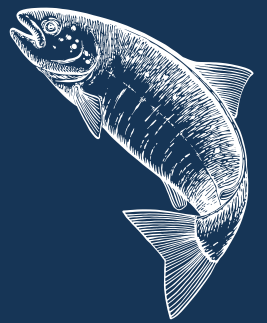
⇒ LASSEN SIE SICH BEGEISTERN
von Vielfalt und Qualität

Jeden Monat neue und spannende

⇒ KULINARISCHE FOKUSTHEMEN

Von Alge bis Zander,

⇒ WIR BERATEN SIE GERNE!



Alles zu unserem Jahresmotto
und den monatlichen Highlights!

Erleben Sie vielfältige Kulinarik bei
unseren Genussveranstaltungen.



Backen & Süßes





Cupcake Secrets

EWA FEIX

Dieser Workshop, der direkt in der Ewa Feix Academy stattfindet, gliedert sich in einen Back-, einen Dekorations- und einen Spritzgießteil. Ewa Feix wird anwesend sein, um all Ihre Fragen zu beantworten und Tipps und Tricks zum Thema Backen und Zuckerbasteln weiterzugeben: ein einfaches Muffin-Rezept, das jedes Mal gelingt, ein Buttercreme-Rezept, das die perfekte Ergänzung zu Cupcakes ist (und nicht zu süß), Dekorationstechniken, wie man mit Fondant und professionellen Ausstechern arbeitet oder den perfekten Strudel mit professionellen Spritzsäcken herstellt sowie wertvolle Tricks, wie mit Fondant auch kleine essbare Blumen hergestellt werden. Jeder Teilnehmer erhält im Anschluss eine Schachtel für die fertigen Cupcakes.

TERMIN: Sa., 16.12.2023, 10.30 bis 14.00 Uhr
99 € (mit Genuss-Card 89 €, für Begleiter 49,50 €)



Österreichs süße Kracher

GENUSSTEAM

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

TERMIN: So., 23.07.2023, 18.00 bis 22.00 Uhr
Sa., 07.10.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
109 € (mit Genuss-Card 99 €, für Begleiter 54,50 €)

Perfekte Torten

EWA FEIX

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben. Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an zweilagigen Mini-Torten, die später auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondant-Techniken zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker.

TERMIN: So., 24.09.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
So., 26.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 €, für Begleiter 52,50 €)



Brot backen leicht gemacht

JÜRGEN HELLMUTH

Manche erinnern sich vielleicht noch, wie Oma am heimischen Ofen Brot selbst gebacken hat ... Selbstgebackenes schmeckt viel besser als in der Fabrik vorgefertigtes und aufgebackenes Brot, das oft zu trocken und fade ist. Aber was braucht man, um selbst leckere Brötchen zu backen, ist das nicht viel zu aufwendig und funktioniert das am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt mit Ihnen gemeinsam alle Unwissenheit aus dem Weg und zeigt, wie Sie Herr oder Dame über den Teig werden. Er backt mit Ihnen zahlreiche

köstliche Leckereien wie beispielsweise Nussbrot, Focaccia, feinen Hefezopf, einfaches Weißbrot für jeden Tag und



vieles mehr. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt zum Belegen herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl Südtiroler Käse mit.

WEIZENVORTEIG UND NATURREINER SAUERTEIG ALS GESCHMACKSTRÄGER UND OHNE ZUSATZSTOFFE:

- Weizenteig-Ciabatta
- Bauernbrot
- Toskanisches Weißbrot
- Hefeteig
- Kartoffel-Focaccia
- Brötchen
- verschiedene Sorten Vollkornbrot

TERMIN:
Sa., 15.07.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
Sa., 28.10.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr,
Sa., 25.11.2023, 11.00 bis 15.00 Uhr
105 € (mit Genuss-Card 95 € für Begleiter 52,50 €)



Best of Norditalien

Genussreise nach Südtirol, Trentino und Venetien vom 14. bis 21.10.2023

Südtirol, Trentino, Venetien – herrliche Regionen Norditaliens, bei denen man sich kaum für eine einzelne entscheiden kann. Daher bietet diese besondere und wahrscheinlich einmalige Reise die Gelegenheit, gleich alle drei Regionen auf einmal kennenzulernen. Und darüber hinaus besteht die Möglichkeit, auch eine große Bandbreite an unterschiedlichen Weinen zu entdecken: Venetien, eine der größten Weinbauregionen Italiens, ist vor allem für Prosecco und Grappa bekannt. Aber auch einige Rot- und Weißweine dieser Region genießen einen hervorragenden Ruf, wie beispielsweise die Weine der Region Soave und des Valpolicella, der Heimat des berühmten Amarone. Besucht werden verschiedene Erzeuger, die mit ihren hochwertigen Weinen aus der großen Masse herausragen.

Im Trentino ist das schöne Hotel Caffè Centrale für diese Reise reserviert, von wo aus u. a. das Weingut Pojer & Sandri besucht wird. Auf dem Weingut – oberhalb von Trento gelegen – findet eine

Weinprobe statt, die die eindrucksvollen mineralischen Weine der Dolomitenausläufer sowie die hervorragenden hauseigenen Essigkreationen und renommierten Destillate präsentiert.

Vom Hotel aus ist es dann nur ein Katzensprung Richtung Norden nach Südtirol. Dort wartet u.a. die Kurstadt Meran mit ihren historischen Laubengängen und dem beliebten Törggelen. Und wo ließe sich das besser genießen als auf Reinhold Messners Hausberg, dem Juval. Neben den Weinerlebnissen werden selbstverständlich auch die schönsten Städte und kulinarischen Schätze der jeweiligen Regionen besucht. Darüber hinaus bleibt ausreichend Zeit zur freien Verfügung für eigene Entdeckungen.

GENUSSREISE NORDITALIEN BEINHALTET:

- 7 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im Hotel Caffè Centrale *** www.hotelcaffecentrale.com jeweils im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC
- Begrüßungsaperitif
- 5 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Trabucchi, Manincor und dem Trentino-Weingut Pojer & Sandri inkl. Verkostung
- 7 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien, davon ein Törggelen-Abend in Südtirol
- täglicher Begleitbus ab/bis Hotel inkl. aller Parkgebühren
- geführte Stadtrundgänge in Verona und Trento sowie weitere Stadtbesuche in Meran, Soave und Bassano del Grappa
- versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- lokale Tourismusabgabe



GENUSSREISE NORDITALIEN:

TERMIN UND PREISE:
1895 € p.P. im Doppelzimmer
(mit Genuss-Card 1885€) -
1895 € im Einzelzimmer
(mit Genuss-Card 1885€)



2 neue
Menüs!

Fürstlich kochen

Im Laufe des
Jahres folgen regel-
mäßig neue Termine

Genusswochenende im Schlosshotel Gedern: Freitag, 13.10. und Freitag, 17.11.2023

In der Erlebnis-Kochschule wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen.

Im Gewölbekeller des Gederner Schlosses lernt man in familiärer, offener und sympathischer Atmosphäre die Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden an diesem Wochenende an die Kochschülerinnen und Kochschüler weitergegeben. „Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu kreieren“, so lautet das Motto von Hubertus Schultz, Inhaber des Schlosshotels Gedern. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche weitere Möglichkeiten, den Tag zu genießen.

Nicht nur die herrliche Lage des Schlosshotels, sondern auch das schöne historische Ambiente lassen jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. Vergangenes Jahr wählte der Restaurantführer „Rhein-Main geht aus!“ das Schlosshotel Gedern gleich in zwei Kategorien in die **Top 5**.

Nach dem Kochkurs und einer anschließenden Pause treffen sich am Abend die Hobbyköche dann an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen:



Freitag, der 13. Oktober 2023 - THEMA: FREMDE LÄNDER KOCHEN - WHAT A WONDERFUL WORLD

- Mezze: Orientalische Vorspeisen
Hummus mit Granatapfel
Gewürz Filoteig
Falaffel aus schwarzen Bohnen mit Tomaten-Fetasalsa
Baba Ganoush mit gegrillten Auberginen
Sigara-Börek mit Aprikosen
- Neuseeländischer Lambraten mit Süßkartoffeln, Erbsen, Sellerie, Minz-Knoblauchquark
- Australien mit Pavlova - Baiser, Sahne, Früchte.

Freitag, der 17. November 2023 - THEMA: WILD UND PILZE

- Strudel von Kräuterseitlingen mit getrockneten Tomaten, Burratta und Polenta
- Rehrücken im Waldpilzmantel
- Schwarze Walnuss-Sauce, Wirsing-Kartoffelstampf
- Champagner-Trüffelmousse mit Vanille-Weintraubenkompott

Folgende Getränke sind bei beiden Kursen bis 21 Uhr inklusive: Begrüßungssekt, Weisswein QbA, Rotwein QbA, Pils, Weizen, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee, danach Einzelberechnung.

Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können am Anreisetag ab 15 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt um 16 Uhr.

Hubertus Schultz, der Inhaber des Schlosshotels Gedern, verrät den Kursteilnehmern in seiner Eigenschaft als Küchenmeister mit internationaler Erfahrung und kocholympischen Weihen viel Wissenswertes und Interessantes aus der Schlossküche. Neben historischen Hintergründen zu den Rezepturen, beispielsweise hinsichtlich Herstellung und Lagerung sowie ihrer modernen Interpretation, verrät er professionelle Tricks

und Kniffe, die man ganz bestimmt in keinem Kochbuch finden wird. Gewürzt mit einer gehörigen Portion Humor und in familiärer Atmosphäre lernen die Teilnehmer seine Philosophie von einer guten Küchenkultur kennen.



GENUSSWOCHELENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN:

Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

PREISE:

209€ p.P. im Doppelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück - 229€ im Einzelzimmer, Halbpension, Kochkurs, Frühstück
Anmeldungen unter: <https://www.genussakademie.com/fuerstlich-kochen-genusswochenende-im-schlosshotel-gedern>



KURS	TERMIN	SEITE
Wein & Sushi	23.06.2023	36
World Tour Gin Tasting	23.06.2023	38
Orient-Express	24.06.2023	31
Roséwein	24.06.2023	39
Gesund genießen	25.06.2023	18
Wein & Käse	25.06.2023	36
Feinstes Fleisch	28.06.2023	11
Ladies Night	07.07.2023	21
Geflügel & Co.	08.07.2023	27
Olivener Öl im Öldorado	08.07.2023	19
Chardonnay	14.07.2023	39
Pasta- & Saucen-Basics	14.07.2023	27
Das große Burgerbegehren	15.07.2023	22
Das gläserne Buffet	16.07.2023	30
Levante	18.07.2023	18
BBQ Basics	20.07.2023	17
Kochen für Kerle	21.07.2023	21
Roséwein	21.07.2023	39
Asia meets Austria	22.07.2023	10
Italian Fine Dining	22.07.2023	12
Johannas Apfel Gala	23.07.2023	37
Österreichs süße Kracher	23.07.2023	43
Die Klassiker Frankreichs	26.07.2023	29
Latin Party	26.07.2023	8
Mainhatten Gin Tasting	28.07.2023	38
Griechischer Abend	29.07.2023	29
Afrika, Afrika!	20.08.2023	31
Der Saucenprofi	25.08.2023	22
Italian Fine Dining	26.08.2023	12
Surf and Turf	30.08.2023	11
BBQ Basics	31.08.2023	17
Sommerabend am Meer	31.08.2023	17
Chardonnay	01.09.2023	39
Topf sucht Deckel	01.09.2023	40
Giro d'Italia	02.09.2023	38
Orient-Express	02.09.2023	31
Wein & BBQ	02.09.2023	40
Ayurveda & Yoga	03.09.2023	18
Mediterraner Veggie-Traum	03.09.2023	29
Aromatisches Doppel - Food & Whisky	05.09.2023	22
In fünf Gängen um die Welt	05.09.2023	30
Der Saucenprofi	07.09.2023	22
Die feine Pilzküche	07.09.2023	17
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	08.09.2023	19
Tour de France	08.09.2023	38
Griechischer Abend	09.09.2023	29
Köstliches Seafood	09.09.2023	11
Das Perfekte Wiener Schnitzel	10.09.2023	22
Johannas Apfel Gala	10.09.2023	37
Wild auf Wild	13.09.2023	17
In vier Gängen ums Mittelmeer	14.09.2023	12
Champagner – Robert Parker	15.09.2023	12
Das kleine 1x1 der Küche	15.09.2023	27
Sauvignon Blanc	15.09.2023	39
Das gläserne Buffet	16.09.2023	30
Italian Fine Dining	16.09.2023	12
Modern Sushi	16.09.2023	31
Rotweine der iberischen Halbinsel	16.09.2023	40

Afrika, Afrika!	17.09.2023	31
Pasta, Gnocchi & Co.	17.09.2023	30
Wein & Käse	17.09.2023	36
Alles Hummer	21.09.2023	11
Perlender Luxus – Champagnertasting	22.09.2023	39
Die Geheimnisse der Baristas	23.09.2023	19
Gesund genießen	23.09.2023	18
Perfekte Torten	24.09.2023	43
Die feine bretonische Fischküche	27.09.2023	29
Die große Gewürzschule	28.09.2023	19
History of Gin - Tasting	29.09.2023	38
Kochen für Kerle	29.09.2023	21
Topf sucht Deckel	29.09.2023	40
Das große Burgerbegehren	30.09.2023	22
Sieben auf einen Streich	30.09.2023	35
Asien in fünf Gängen	01.10.2023	31
Feinstes Fleisch	04.10.2023	11
Die Klassiker Frankreichs	05.10.2023	29
Rhône	06.10.2023	39
Schalen- und Krustentiere	06.10.2023	11
Das Mafia-Tasting	07.10.2023	36
Levante	07.10.2023	18
Österreichs süße Kracher	07.10.2023	43
Wein & Sushi	08.10.2023	36
Frankfurter Menü	13.10.2023	21
Wein & Schokolade	13.10.2023	36
Das große Burgerbegehren	14.10.2023	22
Griechischer Abend	14.10.2023	29
Zauberhafte Weine des Piemont	14.10.2023	39
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	18.10.2023	19
Die feine Pilzküche	19.10.2023	17
Italienische Klassiker II	20.10.2023	21
Köstliches Seafood	20.10.2023	11
Die Geheimnisse der Baristas	21.10.2023	19
Mediterraner Veggie-Traum	21.10.2023	29
Der Saucenprofi	27.10.2023	22
No. 3 Britannia Gin Tasting	27.10.2023	38
Brot backen leicht gemacht	28.10.2023	43
Afrika, Afrika!	29.10.2023	31
Die feine bretonische Fischküche	02.11.2023	29
Champagner – Robert Parker	03.11.2023	12
Die große Gewürzschule	03.11.2023	19
Kochen für Kerle	03.11.2023	21
Wild auf Wild	03.11.2023	17
Aromatisches Doppel - Food & Whisky	07.11.2023	22
Griechischer Wein	11.11.2023	40
Wein & Käse	12.11.2023	36
Der Profi-Barista	18.11.2023	19
In fünf Gängen um die Welt	18.11.2023	30
Afrika, Afrika!	19.11.2023	31
Griechischer Abend	19.11.2023	29
Wer hätte das gedacht?	24.11.2023	35
Brot backen leicht gemacht	25.11.2023	43
Das Mafia-Tasting	25.11.2023	36
Mediterraner Veggie-Traum	25.11.2023	29
Perlender Luxus – Champagnertasting	25.11.2023	39
Perfekte Torten	26.11.2023	43
Wein & Sushi	26.11.2023	36
Erstklassig kochen mit besonderen Gewürzen	30.11.2023	19

IMPRESSUM Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-0, (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Redaktion:** Gundula Hoffmann (Genussakademie/Leitung Programm & Marketing), Sabine Charlotte Naujoks-Petri/SCN Pressebüro (CvD), Sabine Büsgen (Lektorat) **Grafik:** Jörg Niehage (Art-Direktion), Harald Kubiczak/[Design]haraldkubiczak (Layout) **Anzeigen:** Melanie Hennemann, Antje Kümmerle, Annegret Germer, Tel. 069 97460-369 **Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. **Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main.** Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **www.genussakademie.com** Hotline: 069 97460-666. **Geschäftsleitung:** Thomas Wisken **Gerichtsstand:** Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 34 vom 01.01.2023 - Alle Angaben ohne Gewähr © 2023 Genussakademie Frankfurt - k/c/e Marketing³ GmbH

TRADITIONELL

FEINE SPIRITUOSEN

holz fassgereift

WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE



ONLINE SHOP



**Birkenhof
Brennerei**



Natürlich erfrischend

– ohne
Kalorien



NEU
in
Glas!

- ohne Zucker
- ohne Süßstoff

Entdecken Sie jetzt unser
sommerlich erfrischendes
Mineralwasser mit
einem Spritzer echter Frucht!