



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und
trinken im Sommer:



LES DEUX DIENSTBACH
Très français
in Wiesbaden



UWE WEBER
Die Welt
im Taunus



FARMERHAUS
Savanne bei
Groß-Umstadt

Sternekoch und Küchenchef der Nationalmannschaft

Holger Stromberg

kommt nach Frankfurt



www.facebook.com/FrankfurterSparkasse

Atije Rafi | Unternehmerin
Kundin seit 1978

Mein Leben, mein Tempo, meine Frankfurter Sparkasse

„Privat und im Job bin ich immer in Aktion. Die gleiche Motivation erwarte ich nicht nur von meinen Mitarbeitern, sondern auch von meinem Berater.“

So engagiert wie Sie:
das 1822 Private Banking.



Frankfurter
Sparkasse

1822

Sommersonnenzeit

Liebe Genießerinnen und Genießer,

während draußen die Temperaturen steigen und die Nation gemeinsam mit „unseren Jungs“ mitfiebert, schaut das Team der Genussakademie in Ruhe den Baum- und Feldfrüchten beim Reifen zu und lässt die Fantasie sommerlich-köstliche Blüten treiben.

Doch zunächst hinterlässt die Fußball-WM auch in der Genussakademie ihre Spuren, denn kein Geringerer als **Holger Stromberg**, sternegekrönter Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft, kommt ins Medienhaus. Und nicht etwa nur, um Anekdoten zu erzählen (von denen er sicherlich reichlich mitbringt), sondern natürlich für einen spannenden Kochkurs zwischen Sport- und Genussküche vom Feinsten! Ein weiterer Star am Herd ist der baskische Sternekoch **Patxi Eceiza**, der als Gastgeber des spanischen Congreso Nacional de Cocina de Autor bereits mit Adriá, Redzepi, Bottura, Robuchon, Ducasse und vielen weiteren arbeitete und seit nunmehr zehn Jahren seinen Stern bestätigt – ein einziger Abend im Zeichen spanischer Top-Küche!



Die Redaktion hat sich diesmal nach Groß-Umstadt ins **Farmerhaus** aufgemacht und erzählt die anrührende, mittlerweile 50 Jahre währende Erfolgsstory des ungewöhnlichen Restaurants – die Programmplanung hat sich natürlich gleich Termine für ein Genussweekend geben lassen! Die Wiederauferstehung des **Soave** ist ein weiteres spannendes Thema, **Ovinho** steht für erstklassige portugiesische Weine, und **Tomami** und **Koziol** haben es den Redakteuren des GenussMAGAZINs ebenfalls angetan.

Spannend wird es auch bei der **20. Küchenparty** mit Schwerpunkt Japan, der Küchenchef des **Rama V.** kommt endlich wieder für Kurse in die Genussakademie, „**Les Deux Dienstbach**“ laden nach Wiesbaden in ihr charmantes Restaurant ein, **Yoshiko Ueno-Müller** verbindet in einem neuen Tasting Sake mit Käse, **Lisbet II. Windsor** reist ganz aktuell kulinarisch durch das Commonwealth, **Andreas Bächer** gibt dem Kurs **Tapas & Wein** ganz neue Facetten und ... das Heft ist prallvoll mit neuen Kursideen, die Sie am besten selbst entdecken: einfach umblättern!

Ich wünsche Ihnen einen
rundum fröhlichen Sommer!

mit genussvollen Grüßen, Ihr

Bastian Fiebig





Magazin

6 FRANKFURT GEHT AUS!
Was tut sich in den Top Ten?

Besuch beim Küchenchef

8 Farmerhaus –
Oase der Glückseligkeit

Titelthema

14 Holger Stromberg:
Der Sterne-Fußball-
Fitness-Koch!

Genusskalender

34 Alle Kochkurse bis August
auf einen Blick

Ihr Genussprogramm in diesem Heft

KOCHEN

► /Genießen

SPITZENKÜCHE

- 18** Die Tricks der Sterneküche mit David Fischer
- 18** NEU: Spitzenküche am Markt! mit Uwe Weber
- 18** Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen
- 18** Herbst im Piemont mit Carmelo Greco
- 19** Kochen wie bei Emma! mit Hannes Ceglaz
- 19** Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 19** Nebraska liegt am Main mit Marc Schulz
- 20** NEU: Baskische Spitzenküche mit Patxi Eceiza

INTERNATIONAL

- 24** NEU: Les Deux Dienstbach mit Jennifer & Nathalie Dienstbach
- 24** NEU: Thai Royal mit Pratheep Mumthong

Orient & Afrika

- 25** Genuss des Orients mit Slim Khanchouch

- 25** Culinary Patchwork mit Slim Khanchouch

- 25** Die neue israelische Küche mit Anat Kozlov

Europa/Mediterran

- 26** Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 26** Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer
- 26** Das Beste aus dem Élysée-Palast mit Slim Khanchouch

- 26** Tirol hoch Zwei mit Steffen Ott

- 26** Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer

- 26** Reise durch Sizilien mit Dario Cammarata

- 27** Francos perfekte Pasta mit Francesco und Luigi Soletto

- 27** Rund ums Mittelmeer mit Martino Stirn und Georg Jounan

- 27** La Cucina Italiana mit Maria Lauda

- 28** Griechisch mit Kosta mit Kosta Karamoschidis

- 28** Pizza Pizza! mit Paolo Cimino

Asien

- 28** Authentisch Thailändisch mit Khanitha Ning Rößig

- 28** Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga

- 28** Zaubenhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong

- 28** Geheimnisvolles Kerala mit Ellen Hoffman-Hromek

Andere genussvolle Regionen

- 29** In fünf Gängen um die Welt mit Slim Khanchouch

- 29** Caribbean Dream mit Slim Khanchouch

- 29** Das gläserne Buffet International mit Slim Khanchouch

KLASSIKER

- 30** NEU: Weihnachtsbäckerei in der Villa Rothschild mit Benjamin Kunert

- 31** WIEDER DA: Ente trifft Kürbis mit Thomas Fischer

- 31** WIEDER DA: Gans ganz klassisch mit Thomas Fischer

- 31** NEU: Des Martin's Gans mit Volker Hintz

- 31** Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott

- 31** Wild Thing mit Steffen Ott

- 31** Die lange Nacht der Knödel mit dem Team der Genussakademie

- 32** Feinstes Seafood – der Kochkurs mit Marko Richter

- 32** Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinck

- 32** Sommer im Löwen mit Volker Hintz

- 32** Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit Ullrich Wittur

- 32** Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Armin Treusch

TRENDKÜCHE

- 36** NEU: Patisserie aus der Sterneküche mit Benjamin Kunert

- 36** NEU: Picknick im Park mit Sebastian Reiff

- 36** Cupcakes mit Ewa Feix

IMPRESSUM:

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Klaus Günter Berger, Petra Bruder **Chefin vom Dienst:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Bastian Fiebig, Florian Fix, Leonie Karn, Vera Anne Kuchler **Korrektur:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, kuemmerle@mmg.de; Susanne Becker, Tel. 069 97460-368, sbecker@mmg.de **Herstellung:** Nicole Bergwein, Monika Kiss, Emir Vučić **Marketing/Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstraße 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main: Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **Online:** www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmplanung/Marketing:** Leonie Karn, Tel. 069 97460-661, E-Mail: lkarn@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 25 vom 01.01.2014. © 2014 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

Weinporträts

22 Soave – Die Wieder-
auferstehung

Erzeugerporträts

40 Koziol: Die Glücksfabrik –
Ausflugsziel im Odenwald

44 Tomami:
Die Revolution des Würzens

Händlerporträts

51 Ovinho verkauft Portugals
flüssiges Gold

Kolumnen

**11 THOMAS' HAUS-
GESCHICHTEN**
Thomas Haus:
Der Geruch von Sommer

**25 WOLFGANGS
WEISSE WEIN-NÄCHTE**
Wolfgang Feierfeil:
Wie jetzt, fein oder herb?

**29 PUNDAS ROTE
LEIDENSCHAFTEN**
Pit Punda:
Glühende Leidenschaften

50 OLBRICHS GRÜNE WELT
Franz Olbrich:
Der liebe Kunde und das Obst

**54 PHILIPPS GADGET-
KELLER**
Philipp Keller:
Flippiges in die Küche!

Aktuell

58 Die nächste Location:
Genussakademie-Live-Catering!

60 Reise nach Japan –
Die 20. Küchenparty



- 36** Designing Cupcakes mit Ewa Feix
- 37** Fine Food on Fire mit David Fischer
- 37** Spicy Barbecue mit Jörg Ludwig
- 37** BBQ-Basics mit Thomas Fischer
- 38** Der perfekte Gastgeber mit Benjamin Koch
- 38** Aromatisch, Sinnlich, Vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 38** Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 38** Schaumahl, wie lecker mit Björn Andreas
- 39** Exklusive Backstage-Specials

KOCHEN

/Lernen

Basics

- 46** Pasta Basics
- 46** Fisch Basics
- 46** Fleisch Basics
- 47** Geflügel Basics
- 47** Gemüse Basics
- 47** BBQ-Basics
- 47** Absolute Beginners – die komplette Reihe

47 Das Absolute Beginners –
Sommercamp

Gartechniken

- 48** Dampf- und Nieder-
temperatur-Garen
 - 48** Kurzbraten
 - 48** Schmorküche
 - 48** Grundsaucen
 - 48** Der Saucenprofi
- ### Feinschliff
- 49** Selbst Brot backen
 - 49** Patisserie
 - 49** Klein und fein – Fingerfood
 - 49** Schalen- und Krustentiere
 - 49** Roh! Gehackt! Lecker! –
Der Tatarkurs
 - 50** Messer scharf!
 - 50** Ganz schön schnittig!

GENUSS ERLEBEN

/Essen

- 52** NEU: Die Geheimnisse der
Gastronomie mit Astrid Keim
- 52** Feinstes Fleisch – das
Tasting mit Daniel Primke
und David Fischer
- 52** Feinstes Seafood – das
Tasting mit Daniel Primke
- 52** Alles Käse in Hungen mit
Reiner Wechs

52 WIEDER DA: Schokolade und
Wein - Brasilianische Ver-
führung mit Mirian Rocha

/Trinken

- 53** NEU: Cognac, Rum & Whisky -
Das Tasting mit Jan Forsberg
- 53** NEU: So geht Sekt: Tasting
in der Sektmanufaktur Bar-
dong mit Norbert Bardong
- 53** So geht Wein
mit Bastian Fiebig
- 53** Perlender Luxus –
Das Champagner-Tasting
mit Bastian Fiebig
- 53** Die Geheimnisse der
Baristas mit Giovanni
Burgarella
- 53** Wein & Käse –
ein harmonisches Duett
mit Bastian Fiebig
- 54** NEU: Tapas und Wein
beim Weinbäcker mit
Andreas Bächer
- 54** NEU: East meets West:
Zwischen Premium-Sake und
Käse mit Yoshiko Ueno-Müller

/Events

- 55** NEU: Cook yourself –
Die große „Do It Yourself-
Kochparty“ mit dem Team
der Genussakademie
- 55** Adel am Herd: Lisbet Wind-
sor goes Commonwealth!
mit Lisbet II. Windsor

55 Cook and Dance
mit dem Team der
Genussakademie

- 55** Genussakademie meets
Zwilling mit dem Team
der Genussakademie
- 56** 3. Ladies Night – American
Dream mit Slim Khanchouch
- 56** Topf sucht Deckel
mit Steffen Ott
- 56** Ab in die Zukunft –
Silvester kommt!
- 60** Reise nach Japan –
Die 20. Küchenparty

GENUSS-REISEN

/Trips, Weekends & Reisen

- 62** NEU: Hubertushof mit
Chris Schuppert
- 62** Romantik mit Stern mit
Sebastian Lühr & dem Team
des Kronenschlösschens
- 64** Der Genusstempel
mit Ludger Helbig
- 64** Die Picknick-Nostalgie-
bustour
- 66** Karibik, Bayern und Tirol
mit Hubertus Schultz
- 66** Törggelenzeit – Genießer-
zeit: Koch- und Weinreise
durch Südtirol

UNSERE PARTNER



FRANKFURT GEHT AUS 2014!

Was tut sich in der Restaurantszene?

Im vergangenen Quartal eröffneten viele spannende Restaurants, die den Ruf der Mainmetropole als heimliche Hauptstadt des Genusses festigen – darunter auch ein skandinavisches und ein israelisch-orientalisches.

Text: Florian Fix

Wer in Frankfurt lebt, hat das große Glück, sich quasi einmal rund um die Welt schlemmen zu können, ohne die Stadt verlassen zu müssen – neuerdings sogar durch Israel. Mit dem **Carmel** hat auf der Eckenheimer Landstraße das erste authentisch israelisch-orientalische Lokal der Stadt eröffnet. Wirt Ele Bernstein serviert hier bekannte Nahost-Spezialitäten wie Hummus und Kibbeh, aber auch besondere Gerichte wie gehackte Hühnerleber in Rotweinsauce.

Neue kulinarische Erfahrungen verspricht auch das **Smørgås Nordisk Restaurant**, das seinen Betrieb in der Burgstraße im Nordend aufgenommen hat. Skandinavienfan Karolina Wyrwas verwöhnt ihre Gäste hier nicht nur mit schwedischen



McRoman & St. Martin Frankfurt Pub

Sandwiches, sondern auch mit Elchglasch oder Pyttipanna, einem schwedischen Gericht aus Kartoffeln, Karotten, Spiegelei, Speck und Erdbeermarmelade.

Eine ungewöhnliche Kombination von Küchenstilen präsentiert Roman Schmidt-Peccolo in seinem neuesten Laden: Zusammen mit der Familie Ruseldale aus Großbritannien hat er in den ehemaligen Räumlichkeiten der Vinylbar auf der Hanauer Landstraße den **McRoman**

& **St. Martin Frankfurt Pub** eröffnet. Angeboten werden Frankfurter Spezialitäten, Meeresfrüchte, Bier und Whisky aus UK.

Auf einen spannenden Küchenmix setzen auch die Gebrüder Liakos im Nordend. Innerhalb von wenigen Wochen verwandelten sie ihre traditionelle griechische Taverne Knossos zu einem modernen Restaurant mit Global-Fusion-Food-Küche. Serviert werden amerikanisch-griechische Spezialitäten wie Pitaburger und Co. Der Name: **Telly's**.

Für Liebhaber der griechischen Küche gibt es aber noch eine weitere neue Adresse – im **Adolon** in der Weberstraße im Nordend kommt griechische Küche mit mediterranen Akzenten auf den Teller.

Klassische nordindische Palastküche kommt im neuen **Ganesha** in Bornheim auf den Tisch. Die Spezialität des mit viel Glitter und Kitsch eingerichteten Restaurants ist Naan-Fladenbrot, das hier zum Beispiel mit Kokos und Rosinen gebacken wird.

Karnivoren sollten sich indes das neue Steakhouse auf der Kaiserstraße



Adolon: authentisch griechisch im Sommergarten

anschauen. Im **Meat Room** kommt feines Fleisch von südamerikanischen Bio-Rindern auf den Tisch – gern auch dry-aged.



Das vergangene Quartal war aber nicht nur von Neueröffnungen geprägt, sondern auch von Neuanfängen. Zum Beispiel beim **Max on One** im **Jumeirah-Hotel**, wo der Österreicher Martin Steiner bereits Ende 2013 den Hut nahm und Souschef Marc Schulz das Ruder überließ. Nach einigen Monaten, in denen Schulz am Konzept feilte, stellte er seine kulinarische Vision vor: Statt österreichisch-hessischer Küche präsentiert der Koch nun eine von allen Schranken befreite Genussküche mit regionalen und internationalen Spitzenprodukten.

Vom Sous- zum Küchenchef – diesen Karrieresprung hat auch Großfeld-Schü-



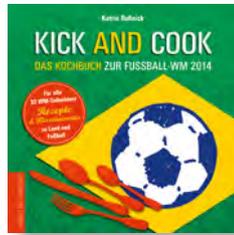
Ganesha: pretty in pink

ler Frederik Schmidt in der **Frankfurter Botschaft** gemacht. Er hat die Stelle von Oliver Krieger übernommen und wird die Philosophie einer internationalen Küche mit regionalen Akzenten weiterverfolgen.

Schließlich steht auch im **Seven Swans** ein neuer Chefkoch am Herd – zumindest zeitweise. Die bisherige Küchenchefin Kimberly Unser hat sich in die Babypause verabschiedet und Souschef Jan Hoffmann das Zepter überreicht. Auch hier soll die Linie des Hauses – biodynamische, regionale Küche – weiterhin erhalten bleiben, wobei Hoffmann auch eine eigene Note in die Menügestaltung einfließen lassen will.

BUCHTIPPS

Deutschland ist im Fußball-Fieber. Wie man 32 Nationen mit einfachen Zutaten auch kulinarisch entdecken kann und zugleich einen kleinen Einblick in die Landeskultur gewinnt, zeigt die gelernte Lehrerin und Hannover 96-Fan Katrin Roßnick.



Auf 94 Seiten präsentiert Katrin Roßnick 32 Rezepte der Nationen, die sich für die Endrunde qualifiziert haben. Ergänzt werden die leicht verständlichen Kochanleitungen mit Informationen über das jeweilige Land, dessen Fußballgeschichte und durch einen Einblick in die landesspezifische Küche. Ob Reispfanne nach Maranhao-Art vom diesjährigen Gastgeber Brasilien, ein typisch britisches Club-Sandwich, Linsensalat mit frischen Kräutern aus Kamerun, nigerianische Pfeffersuppe oder Möhrentorte aus der Nordschweiz – die Autorin hat die Gerichte bewusst so abgewandelt, dass die zum Teil recht exotischen Rezepte auch mit Zutaten aus dem deutschen Supermarkt zubereitet werden können. Für experimentierfreudige Köche finden sich an wenigen Stellen aber auch Hinweise auf Spezialitäten. Begleitet werden Fakten und Rezepte mit Bildern vom Food-Fotografen Andreas Keudel. Alles in allem präsentiert Katrin Roßnick eine abwechslungsreiche Mischung aus kleinen Vorspeisen, Finger-Food, Hauptgerichten und Süßspeisen der teilnehmenden WM-Länder.

Das Kochbuch „KICK AND COOK – Das Kochbuch zur Fußball-WM 2014“ ist als Hardcover im Verlag die Werkstatt erschienen und für 9,90 Euro im Buchhandel erhältlich.



Wenn eine WM gut läuft, darf die deutsche Nationalmannschaft rund um Joachim Löw acht Mal auf das Feld. Wie sich die Kicker dabei gesund und fit halten, zeigt der Chefkoch und Ernährungsberater der deutschen Nationalmannschaft, Holger Stromberg.

Nicht nur das richtige Fitness-Programm, auch eine ausgewogene und gesunde Ernährung ist

wichtig für die körperliche und geistige Fitness. Auf 160 Seiten gibt Holger Stromberg einen Einblick in die Wechselwirkungsprozesse von Ernährung und Sport. Der Ernährungsberater zeigt dabei nicht nur, was sich zu essen empfiehlt, sondern auch wann und wie oft. Neben ausführlichen und theoriegeleiteten Tipps zur gesundheitsbewussten Ernährung enthält das Buch über 50 Rezepte. Vom Frühstück über Hauptgerichte, Snacks und Grundrezepte bis zu Desserts und Kuchen präsentiert er eine vielfältige Auswahl an gesundheitsbewussten Kochideen. Die sind einfach zu verstehen und allesamt mit Kalorien- und Nährstoffangaben versehen. Wer immer schneller, länger und weiter springen möchte, bekommt hier viele hilfreiche Tipps.

Das „Kochbuch der Nationalmannschaft – Mach dich fit mit der richtigen Ernährung“ ist als Hardcover im Verlag Edel Brooks erschienen und für 17,95 Euro im Buchhandel erhältlich.



MAX ON ONE.
EINFACH. BESONDERS.



Lassen Sie sich vom neuen Max on One begeistern:
Mit den besten Produkten aus der ganzen Welt,
auf einzigartige Weise zubereitet.

Max
ON ONE

Täglich 19.00 - 22.30 Uhr

Montag - Freitag 12.00 - 14.30 Uhr Business Lunch € 29
Sonntag 07.30 - 14.30 Uhr Weekend Deluxe Breakfast € 39

Kostenfreier Valet Parking Service zu Lunch und Dinner.

Max on One im Jumeirah Frankfurt | Thurn-und-Taxis-Platz 2 | Frankfurt
069/297 237 0 | JFmaxonone@jumeirah.com
jumeirah.com/frankfurt | facebook.de/JumeirahFFM



Zu Besuch im Farmerhaus

Diesseits von Groß-Umstadt beginnt der schwarze Kontinent – im Restaurant Farmerhaus steht der Name Schodlok seit nunmehr 50 Jahren für feinste afrikanische Küche!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Man kann es durchaus als Trend bezeichnen: Seit ein paar Jahren eröffnen immer mehr afrikanische Restaurants in deutschen Großstädten. Die zurückliegende Fußball-WM in Südafrika hat dazu sicher ihren Beitrag geleistet, doch auf den Speisekarten finden sich meistens entweder eritreische Gerichte oder solche aus Ländern wie Ghana oder Nigeria, deren exotisches Flair durch den Genuss ohne Besteck nur mittels Injera – weiches, gesäuertes Fladenbrot – noch unterstrichen wird. Von solcher durchaus geschmackvollen, ansonsten aber eher rustikalen kulinarischen Folklore ist man im Farmerhaus weit entfernt. Als Ursula und Alfred Schodlok erstmals vor 50 Jahren die Türen des Farmerhauses für ihre Gäste öffneten, war Afrika ein fremdartiger, wilder Mythos, ein Traum und in diesem Fall der einer Aussiedlerfamilie, die kurz zuvor aus Schlesien vertrieben worden war und nun in einer fremden Welt ihre neue Heimat suchte. Alfred Schodlok, gelernter Diplomlandwirt, zog es zunächst auf eine Farm nach Namibia, bevor es über Südafrika und Kenia nach Tansania an den Fuß des legendären Kilimandscharo ging. Hier leitete er das Kibo

Palace Hotel – während seine Frau Ursula an einer Schule im beschaulichen Groß-Umstadt unterrichtete.

Zwischen den Welten

Wochenendbeziehungen verblassen in ihrer Mühsal vor dem Leben dieser beiden, die zwischen Tansania und dem Rand des Odenwaldes hin- und her pendelten, doch bald versuchte Ursula Schodlok, ihrem Mann in ihrer Heimat eine echte Alternative zu Afrika zu bieten. Sie wollte nicht komplett auswandern und sah in einem ganz auf die Sehnsucht ihres Mannes nach Afrika zugeschnittenen Projekt die Chance auf eine gemeinsame Zukunft in Deutschland. Das damalige Groß-Umstädter Café Knosberg, schon zu der Zeit bekannt als der schönste Aussichtspunkt des vorderen Odenwaldes, suchte einen neuen Besitzer, und hier plante Frau Schodlok für ihren Mann nun ein authentisches Restaurant nach südafrikanischem Vorbild. Der Name entstand dabei ganz intuitiv, quasi im Vorübergehen, als Ursula Schodlok ausrief „Alfred, das Gebäude sieht doch irgendwie aus wie ... ein Farmerhaus!“ Die Küche des Landes am Kap der

Guten Hoffnung begeisterte Alfred Schodlok genauso, wie sie anschließend seinen Sohn Alexander und dessen zwei Söhne Sandro und Marlon in ihren Bann zog, und so machte sich der Gründer des Farmerhauses mit viel Elan an den Ausbau der charmanten Liegenschaft mit dem legendären Blick über das Rhein-Main-Gebiet. 1965 öffnete das Farmerhaus schließlich seine Türen und begeisterte die Gäste von Anbeginn mit einer faszinierend anderen Küche, die man hierzulande bisher nur aus Reiseerzählungen kannte. Doch es kam, wie es kommen musste: Die Sehnsucht nach Afrika kehrte zurück, und die Pen-delei begann von vorn. Unterdessen hatte sich Sohn Alexander Schodlok nach seiner kaufmännischen Ausbildung Schritt für Schritt in unterschiedlichen Hotels nach oben gearbeitet und war nun rechtzeitig zur Stelle, um das ausgesprochen erfolgreiche Projekt Farmerhaus zu übernehmen.

Learning by doing

Gemeinsam mit seiner Familie und unterschiedlichen Köchen lernte Alexander Schodlok nun, was es bedeutet, am Rand des Odenwaldes eine Küche zu zelebrieren, die mit einem Bein in Afrika und dem anderen in Europa steht. Ein Küchenteam, das in dieser Disziplin auf langjährige Erfahrungen zurückblicken konnten, musste man im Grunde selbst ausbilden, denn Vorbilder gab es nicht, die Produktbeschaffung direkt aus Südafrika und Namibia war schwierig, und so blieb eigentlich nichts anderes übrig, als behutsam den anspruchsvollen Weg einer harmonischen Verbindung beider kulinarischer Welten zu gehen, indem man sämtliche Neuerungen und Trends auf sinnvolle Ideen für die eigene Küche abklopfte, ständig Neues hinzulernte und gleichzeitig der Grundidee einer authentisch südafrikanischen Speisekarte treu blieb. Klassisches „Learning by doing“: Zahlreiche Kreative am Herd sorgten immer wieder für frischen Wind im Farmerhaus und Monika Schodlok als Künstlerin für eine entsprechende Inneneinrichtung, die dem



Essen mit Begleitung

Gast heute nicht nur mit ihren großen ausgestopften Tieren aus der Zeit der Gründung des Farmerhauses beinahe die Sprache verschlägt. Die Dame des Hauses hält heute nicht nur die kreativen Fäden in Sachen Design zusammen, sondern wacht



Sandro und Marlon in der Küche der Lodge

auch aufmerksam über die wirtschaftlichen Belange des Hauses, das in diesem Jahr stolz auf seine 50 Jahre währende Geschichte zurückblickt. Für die Schodloks ist das jedoch kein Grund, in Rente zu gehen und auf der herrlichen Terrasse entspannt südafrikanischen Wein zu schlürfen.

Willkommen in der Lodge

Bereits vor ein paar Jahren warfen die beiden ein scharfes Auge auf ein denkmalgeschütztes Gebäude im Ortskern von Groß-Umstadt. Die alte Hofreite stand leer und schrie förmlich nach Renovierung – diesen Ruf konnten die Schodloks nicht überhören, denn seit längerem fragten Gäste bereits, ob und wenn ja, wo man den Heimweg nach dem köstlichen Aufenthalt im Farmerhaus umgehen und vor Ort übernachten könne. Natürlich findet man in Groß-Umstadt entsprechende Hotels und Pensionen, doch der Wechsel vom authentisch Afrikanischen ins gutbürgerlich deutsche Ambiente ist nicht gerade eine ideale Lösung. Genau die wollte die umtriebige Familie nun realisieren – gut, dass der Nachwuchs schon in den Startlöchern stand, um seinen Platz in der Geschichte des Farmerhauses einzunehmen. Sandro sah im Projekt Lodge als gelernter Hotelkaufmann den idealen Standort, um einen guten Start ins Berufsleben hinzulegen, während Marlon als gelernter Koch und unterdessen verantwortlicher Küchenchef des Farmerhauses eigentlich den klassischen Weg in die Ferne einschlagen wollte, auf dem ein typischer Jungkoch seine Sporen verdient. Die Koffer waren zumindest im Geiste schon gepackt, doch die Lodge brauchte jede starke Hand, und so packte auch Marlon mit an. Vormittags standen alle gemeinsam im Dreck, und wer einmal ein Haus aus dem 18. Jahrhundert renoviert hat, der weiß von zahlreichen unangenehmen Überraschungen zu berichten, die ein solches Abenteuer mit sich bringt. Nachmittags nahmen dann regelmäßig Handwerksprofis das Heft in die Hand, und schließlich eröffnete das elegante



Oase der Glückseligkeit

Boutique-Hotel mit insgesamt acht Zimmern seine Türen. Die wurden von Monika Schodlok mit absolut authentischen Möbeln, Kunstgegenständen und Bildern eingerichtet, welche oft von weiter organisiert werden mussten, aber die Mühe war es wert, denn wie das Farmerhaus, so ist auch die Lodge nun ein magischer Ort, in dem man tatsächlich innerhalb von Sekunden den Kontinent wechseln kann, ohne auf modernsten Hotelstandard verzichten zu müssen.

Afrika Deluxe

Marlon hat seine Pläne vertagt – die neuen Aufgaben sind einfach zu reizvoll, um sie nur aus der Ferne zu betrachten. Er bezieht seine Grundprodukte immer noch direkt aus Afrika, der größte Teil des Fleisches stammt aus Wildfang, Gemüse und Obst stammen ebenfalls vom schwarzen Kontinent, und selbst die Weinkarte wird von südafrikanischen Gewächsen bestimmt. Keine Kompromisse, beim Kochen allerdings ein kosmopolitischer Ansatz, der über das bloße Braten, Schmoren oder Grillen hinausgeht. Die Haute Cuisine hat nicht nur in Südafrika,

sondern auch im Farmerhaus sicht- und schmeckbare Spuren hinterlassen: Man geht mit der Zeit, moderne Garmethoden wie etwa Sous-Vide sind selbstverständlich. Man ist bei allem Respekt vor dem Produkt bemüht, etwa durch außergewöhnliche Gewürzmischungen immer neue Geschmackserlebnisse zu erschaffen, die einer treuen Stammkundschaft jedes Ma(h)l aufs Neue ein Staunen ins Gesicht zaubern. Vater Alexander Schodlok ist immer noch der perfekte Gastgeber, der er von Anfang an im Farmerhaus war. „Lass’ die Leute doch einfach mal glücklich sein“, schießt es aus dem vitalen Mann heraus, als unser Gespräch um das Thema moderne Gastronomiekonzepte kreist. Für ihn ist Gastfreundschaft neben einer ausgezeichneten Kochkultur das wichtigste Element überhaupt, um Gäste rundum zufrieden zu machen. Und das gelingt hier seit 50 Jahren. Am Farmerhaus ist bisher jede Wirtschaftskrise spurlos vorübergegangen, denn afrikanische Küche auf einem derart hohen Niveau gibt es in Deutschland wohl nur hier, was selbst amerikanische Gäste dazu verleitet, immer wieder nach Europa an diesen magischen Fleck zurückzukehren, wo einst Ursula Schodlok ihrem Mann Afrika im Odenwald bieten wollte und nun ihre Kinder und Enkel diese Idee leidenschaftlich leben.

Kochen und genießen „Out of Africa“

Da kann die Genussakademie natürlich nur feste anklopfen, um ihren Gästen nicht nur ein genussvolles Wochenende im Farmerhaus, sondern auch einen afrikanischen Kochkurs mit Marlon Schodlok in der brandneuen Küche der Lodge zu ermög-

GENUSSWEEKENDS IM FARMERHAUS: OUT OF AFRICA

TERMINE:

Fr, 05.09.14 bis Sa, 06.09.14
Sa, 11.10.14 bis So, 12.10.14

ORT:

Farmerhaus – Lodge, Carlo-Mierendorff-Straße 5, 64823 Groß-Umstadt,
Tel. 06078 9307570

KOSTEN: 199 € | 189 € mit Genuss-Card

LEISTUNGEN: Eine Übernachtung im DZ/Frühstück, Kochkurs mit Drei-Gänge-Menü, inkl. Getränke (Wein, Wasser, Softgetränke, Kaffee)

Wer seit 111 JAHREN
Küchenwünsche perfekt erfüllt,
der versteht mich.



..... ≡

Sie haben Ihren unverwechselbaren Stil. Sie möchten eine neue Küche, die all Ihre Ansprüche erfüllt? Erleben Sie Braum – wir planen Küchen mit Design und Technik in unvergleichbarer Qualität.

BRAUM
DER EINRICHTER DAS KÜCHENHAUS
DER SPITZENKLASSE

Kirdorfer Straße 42 · 61350 Bad Homburg
Tel: 0 61 72/18 98-100 · www.moebelbraum.de
Mo-Fr: 10 – 19 Uhr · Sa: 9:30 – 17 Uhr

lichen. Hier begrüßt Sie der charmante Küchenchef und erläutert eindrucksvoll in einem etwa zweistündigen Kochkurs, was die afrikanische Haute Cuisine ausmacht und wie man mit exotischen Produkten umgeht. Anschließend bleibt ein wenig Freizeit, um beispielsweise die paradiesische Landschaft des Naturschutzgebietes rund um den malerischen Ort Groß-Umstadt zu erkunden, bevor der Abend bei einem opulenten Galaménü im Farmerhaus ausklingt. Übernachtet wird in den spektakulären Zimmern der Lodge, bevor es nach dem Frühstück wieder in Richtung Heimat geht – ein außergewöhnliches Wochenende in Afrika ... am Odenwald!

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Springbockburger

von Marlon Schodlok & Marko Ansorge

Zutaten für 4 Personen

250 g Springbock
4 Garnelen
1 Avocado
1 rote Zwiebel
75 g Panko
2 Eigelb
Brotchips
100 g Wildkräutersalat
½ Limette

Zubereitung:

Die Avocado schälen und das Fleisch vom Kern lösen. Das Fruchtfleisch mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen, mit dem Stabmixer fein pürieren und kalt stellen.

Das Wildfleisch durch den Fleischwolf lassen. Die Eigelbe, die fein gewürfelte Zwiebel, das Pankomehl, Salz, Pfeffer und etwas Ras el-Hanout zu dem Fleisch geben und alles gut vermengen. Die Fleischmasse zu kleinen Burgern formen und in einer Pfanne anbraten. Das Fleisch sollte durchgegart sein. Die Garnelen salzen, pfeffern und glasig grillen.

Für die Zubereitung der Brotchips ein Stück Brot mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, diese mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 120 Grad im Ofen knusprig backen. Die einzelnen Komponenten schichten, mit Wildkräutersalat garnieren und servieren.



THOMAS' HAUS- GESCHICHTEN



Thomas Haus, seit der ersten Stunde Küchenchef und seit einem Jahr auch Inhaber des Goldman Restaurants, kocht nach seinem Grundsatz „vom Einfachen das Beste“, saisonal geprägt und mit frischen Produkten von vertrauten Händlern aus der Region. Die Erfahrungen, die er in Frankfurt, Hamburg und auf den Weltmeeren sammeln konnte, lebt er nun in seinem eigenen Restaurant aus und verwöhnt damit seine Gäste.

Der Geruch von Sommer

Zum Thema Grillen schrieb ich ja bereits ausführlich in der letzten Sommerausgabe – diesmal fragte ich mich, wie mir eigentlich die Sommertage am Meer während verschiedener Urlaube und auf meiner Weltreise in Erinnerung geblieben sind. Meist lagen wir mit unserem Luxusliner an Stränden und in Städten mit größeren Häfen. Hier riecht der Sommer ganz anders: Grillaromen liegen selten in der Luft, stattdessen Noten von Algen, Seegras und diversem Meeresgetier, oft aber auch Düfte des modernen Zeitalters. Man riecht auch das Öl der Schiffsdiesel, Schmierfette und Kraftstoffe der Maschinen, die nötig sind, um uns Fische und Meeresfrüchte nahezubringen. Diese Bilder blenden wir natürlich aus, wenn wir die frisch gefangenen Meeresfrüchte und Fische gegrillt und gebraten, mit Kräutern wie Thymian und Rosmarin gewürzt auf unserm Teller vor uns stehen haben. Leider ist das Angebot an frischem Fisch in den meisten Fischfachgeschäften auf wenige, gefällige Sorten wie etwa Kabeljaufilet, Lachssteak und aufgetaute Garnelen mit nicht gekennzeichnete Herkunft und Art begrenzt. Ab und zu liegen hier noch Dorade oder Loup de Mer, aber selten in einem Zustand, wie ich ihn als wirklich frisch bezeichnen würde. Wirklich frische Fische können wir getrost zwei bis drei weitere Tage in guter Kühlung aufbewahren und so den Zeitpunkt selbst bestimmen, wann wir ihn zubereiten. Ein langweiliges Sortiment resultiert jedoch aus der Tatsache, dass die meisten Kunden nicht nach einem größeren Angebot verlangen. Wir sollten uns trauen, mal einen geschmackskräftigen Fisch wie den Rascasse, einen Knurrhahn oder eine Rotbarbe im Ganzen zuzubereiten. Bei einem guten Fischhändler wie etwa dem Frischeparadies ist das Angebot reichhaltig, und man kann auch mal ausgefallene Sorten vorbestellen, wenn diese Saison haben. Das kostet natürlich etwas mehr Geld, Zeit und Mühe, dafür bekommen wir aber auch ein Stück Lebensgefühl zurück, für das wir sonst unter Umständen in den Urlaub fahren müssten!

Einen schönen Sommer wünscht Ihnen

Ihr Thomas Haus



Zeitlose Eleganz



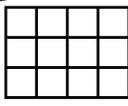
+EDITION

Es gibt Ideen, die nie aus der Mode kommen. Weil sie ihre Wurzeln nicht in vergänglichen Trends haben, sondern in konsequentem Qualitätsanspruch, beispielloser Funktionalität und klassischem Stil. Die +**EDITION** zeigt immer wieder aufs Neue, was es heißt, eine Luxusküche sein Eigen zu nennen. Mit ihren zeitlosen Rahmentüren-Designs steht sie international für Qualität und ist für ihren Besitzer ein täglicher Grund, stolz zu sein.

poggenpohl.com



Poggenpohl Forum GmbH
Hochstr. 49
60313 Frankfurt
Tel. 069-1338309-0
info@frankfurt.poggenpohl.com
www.frankfurt.poggenpohl.com

poggen
pohl 

Der Sterne-Fußball-Fitness-Koch!

Er sorgt seit 2007 und natürlich auch ganz aktuell in Brasilien sowohl für körperliche als auch für genussvolle Motivation „unserer Jungs“ und kommt nun für zwei exklusive Spiele in die Genussakademie: Holger Stromberg, (Sterne)Koch der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft!

Text: Bastian Fiebig

Leistungssport und Genuss auf Sternenniveau erscheinen insbesondere Gourmets als unvereinbare Gegensätze. Profifußballern etwa unterstellt man strenge Diät in Verbindung mit Astronautenkost und Unmengen von Pasta. So überträgt manch einer, der beispielsweise seinen nächsten Marathon oder gar Ironman plant, solche Vorurteile auf sich selbst und lebt irgendwo zwischen Nudeltüten und leistungssteigernden



Genussvolle Planung ist alles!

Mittelchen von fragwürdiger Wirkung. Das muss nicht sein! Für Holger Stromberg, Deutschlands „Fußballkoch“, erfolgreicher Buchautor und Restaurantbetreiber, stehen höchster Genuss und ein rundum gesunder, leistungsfähiger Körper nicht im Gegensatz. „Ich folge meiner Leidenschaft. Sie bezieht sich auf alles, was mich positiv antreibt. Um etwas zu schaffen, das diese Welt noch schöner und interessanter macht. Und das nicht nur als Koch und Gastgeber, der ich von Kindesbeinen an werden wollte. Für mich steht nichts still. Ich bin ständig auf der Suche nach neuen Ideen, Abenteuern und ich schaffe Themen, die sich mit Genuss und Lebensart verbinden lassen.“

Der Sternekoch

Strombergs Weg an den Herd der Fußball-Nationalmannschaft begann 1972 als Sohn einer Familie, die sich seit über 180 Jahren der Gastronomie verschrieben hat. So führten ihn Lehr- und Wanderjahre durch so prominente Adressen wie das Au Crocodile in Straßburg oder das Restaurant Schwarzer Adler in Oberbergen, bevor er mit gerade mal 23 Jahren im Restaurant Goldschmieding zu Castrop-Rauxel selbst seinen ersten Stern erkochte. Anschließend stand Stromberg bis 2002 als Küchenchef am Herd von Mark's Restaurant im Münchner Hotel Mandarin Oriental – da setzte er als Gründungsmitglied und Präsident der Köchevereinigung „Junge Wilde e.V.“ schon deutliche Zeichen, dass mit ihm auf unkonventionellen Wegen zu rechnen war. Stromberg fühlte sich noch nie als prominenter „Starkoch“, sondern eher als Food-Architekt und Ernährungsbotschafter, und so war es nur folgerichtig, den klassischen Weg eines Spitzenkochs durch die Küchen der Welt zu verlassen und eigene Projekte ins Visier zu nehmen. Stromberg gründete das Unternehmen f.e.b. mit einem enorm breiten Spektrum von Catering über Ernährungsberatung bis zu Kochkursen, betreibt

jedoch mit der KOUNGE, dem KUTCHiiN und dem CAMPUS LOFT in München und dem Gasthaus STROMBERG in Waltrup auch diverse Gastronomie- und Veranstaltungskonzepte – letzteres gemeinsam mit Mutter Brigitta und Küchenchef Stefan Manier, den er noch aus seiner Zeit als „junger Wilder“ kannte.

Der Fußballkoch

Diese ungewöhnliche Verbindung von Sterne- und Fitnessküche sprach sich natürlich schnell herum und erreichte bald den DFB, der Stromberg im Jahr 2007 an den Herd der Fußball-Nationalmannschaft berief. Seitdem ist er für das kulinarische und ernährungswissenschaftliche Wohlbefinden des Teams als offizielles Mitglied des Betreuerstabes verantwortlich. Was den umtriebigen Gastronom nicht davon abhält, 2008 die „Wurst ohne Reue“ zu erfinden und diese auch sogleich in seiner eigenen Currywurstbude in München unter die Leute zu bringen. Wie wichtig die Förderung des Nachwuchses ist, weiß nicht nur Jogi Löw, sondern auch Holger Stromberg, der seit 2010 an zwei Ganztagschulen mit mehr als 800 Schülern für wirklich gesundes und rundum leckeres Essen sorgt. Mittlerweile fünf Kochbücher, von „Pure Cooking“ bis zum aktuellen „Kochbuch der Nationalmannschaft“, machen Stromberg auch zum erfolgreichen Buchautor. Eine weitere große Herausforderung sitzt seit 2013 in seinen eigenen vier Wänden und hört auf den Namen Mick – klar, dass auch der kleine Sohn vom kulinarischen Wissen des Vaters profitieren wird. Nur ob er später Koch oder vielleicht doch Profifußballer werden wird, das kann heute noch niemand sagen. Dass Strombergs Kochkurs nicht nur ein genussvolles und spannendes, sondern auch ein ausgesprochen unterhaltsames Event werden wird, ist jedoch sicher – nicht nur wegen der zu erwartenden Anekdoten von der Fußball-WM in Brasilien!



Stromberg: Immer konzentriert am Herd

IM GESPRÄCH:

GenussMAGAZIN: Warum ist Ernährung gerade für Leistungssportler so wichtig, und was kann gute Ernährung bewirken?

Holger Stromberg: Eine gute und gesunde Ernährung ist nicht nur für Leistungssportler von Bedeutung, sondern für uns alle, weil unsere Gesundheit die Basis für alles ist. Dabei ist besonders wichtig, dass die Nahrungsmittel natürlichster Herkunft sind. Nahrung ist die zweitwichtigste Energiequelle des Menschen und eine der Stellschrauben von Erfolg. Natürlich wird mit einer gesunden Ernährung allein kein Wettkampf gewonnen, aber sie macht jeden Spieler leistungsfähiger. Denn ich bin der Überzeugung, wenn der Brennstoff nicht passt, kann der Motor nicht richtig arbeiten.

Und worauf kommt es beim Brennstoff an?

Ganz gleich, ob im Alltag oder im Leistungssport: Um richtig zu funktionieren, benötigt unser Körper ein ausgewogenes Verhältnis bestimmter Nährstoffe. Dabei ist das Verhältnis zwischen Kohlenhydraten, Fett und Eiweiß je nach Beanspruchung entscheidend. Vitamine und Mineralstoffe kommen ergänzend hinzu. Wichtig ist zu verstehen, dass es nicht den einen Masterplan für alle gibt, sondern dass jeder Körper individuell funktioniert.

Welche Rolle fällt dabei den Kohlenhydraten zu?

Sie sind definitiv relevant für unsere Leistungsfähigkeit – ob im Spitzensport für die Ausdauer oder auch für die Kopfarbeit im Beruf. Entscheidend ist, dass man sogenannte komplexe Kohlenhydrate isst, wie Vollkornbrot, -pasta oder -müsli.

Nach welchen Kriterien haben Sie die Gerichte für die WM 2014 zusammengestellt? Und wie stark gehen Sie als Koch der Nationalmannschaft auf die jeweiligen Bedürfnisse und Vorlieben der einzelnen Spieler ein?

In einem Land wie Brasilien mit so extremen Temperatur-Unterschieden ist das Klima für die Wahl und Zusammenstellung der Speisen mitentscheidend. Ich koche vor Ort für circa 65 Personen – bei 23 Spielern, Trainern und den Betreuerkollegen sind das in der Regel dann auch viele Lieblingsgerichte, und ich kann natürlich nicht auf alle Wünsche individuell eingehen. Wichtig ist, dass die Gerichte auf die Bedürfnisse der Mannschaft abgestimmt sind. Vor diesem Hintergrund stelle ich immer ein Buffet zusammen, das möglichst vielseitig ist und die unterschiedlichen ernährungsphysiologischen Optionen berücksichtigt. Kurzum: Meine Aufgabe ist es, ein Buffet auf die Beine zu stellen, das Energie liefert und schmeckt.

Gibt es kurz vor dem Anpfiff ein besonderes Gericht?

Es ist eine feste Regel, dass dreieinhalb Stunden vor dem Spiel der sogenannte Pre-Snack-Match, sprich eine Kohlenhydrat-Mahlzeit gegessen wird. Traditionell sind das Spaghetti Bolognese. Es gibt aber auch Kartoffelpüree und Sandwiches sowie Griesbrei, Milchreis und selbstgemachten Kuchen.

Stimmt es, dass Sie Ginkgo-Eistee vor den Spielen servieren?

Ginkgo-Eistee fördert die Durchblutung im Kopf und somit gleichzeitig die erforderliche Konzentration. Im Gegensatz zu koffeinhaltigen Getränken hält die Wirkung bei Ginkgo auch wesentlich länger an.

Haben Sie vor Ort auch Zeit, die Mannschaft im Stadion anzufeuern?

Ja. Ich bleibe immer bis ungefähr zur 70. Minute im Stadion. Dann gehe ich in die Kabine, baue dort meinen kleinen Herd auf, hole Wasser aus der Dusche und koche Spaghetti. Es ist wichtig, dass die Spieler gleich nach dem Match ihre Kohlenhydratspeicher füllen.

Vor kurzem ist Ihr neues „Kochbuch der Nationalmannschaft“ erschienen. Darin erklären Sie, welche Ernährungstipps für Profis auch Hobby-Fußballern helfen. Was lässt sich da übertragen?

Die meisten Menschen würden wahrscheinlich sagen, Fußballer müssen viele Nudeln und große Steaks essen. Mehr an Wissen ist oftmals nicht da. Mit einer ausgewogenen Ernährung kann ich aber dafür sorgen, dass mein Körper optimal funktioniert. Als Fußballer muss man Leistung mit dem Kopf und den Füßen erbringen. Wenn man das weiß und verstanden hat, kann man die entsprechenden Bausteine zusammensetzen.

Welche Werte treiben Sie an? Welche Philosophie verbinden Sie mit Ihrer Kochkunst?

Auf den Punkt gebracht: ehrliche Küche! Für mich sind unverfälschte, natürliche, ehrliche Speisen die Basis. Ich muss mich in allem, was ich tue, wiederfinden können: angefangen bei einem respektvollen und bewussten Umgang mit Lebensmitteln über tatsächlich nachhaltige Arbeitsprozesse bis hin zu dem Punkt, wo es darum geht, Essen und Trinken für meine Gäste erlebbar zu machen.

Was sind Ihre persönlichen Lieblingsgerichte und Zutaten?

Mein Lieblingsgericht heißt Natürlichkeit & Qualität. Meine bevorzugten Zutaten sind Thymian und Pfeffer.

Sie haben mal gesagt: „Ich möchte die Menschen über die Nationalmannschaft zur richtigen Ernährung hinführen“. Erreichen Sie es?

Das ist kein Ziel, das man über Nacht erreicht, aber durch meine Arbeit mit der Nationalmannschaft habe ich eine sehr prominente Plattform. Wir drehen und produzieren mit der Mannschaft regelmäßig Bücher, Koch-, Ernährungs- und Rezeptvideos – sobald diese Podcast im Netz stehen, gehen sie auf Platz eins, sprich, das Thema Sport – Fußball – Ernährung färbt ab und regt sicher auch den ein und anderen zum Nachdenken über die eigene Ernährung an.

HOLGER STROMBERG: DER STERNE-FUSSBALL-FITNESS-KOCH!

MENÜ: Holger Stromberg steht wie kaum ein zweiter deutscher Küchenchef für die faszinierende Verbindung von Genuss und Fitness. Also wird sein Menü exakt diese Verbindung abbilden, und zwar auf Sternenniveau. Da Stromberg jedoch zum Zeitpunkt der Drucklegung des GenussMAGAZINs in Brasilien unsere „Jungs“ nach vorne kocht und sich vor Ort inspirieren lässt, warten wir noch mit der Veröffentlichung eines konkreten Menüs, bis er (hoffentlich gemeinsam mit dem Pokal!) zurückgekehrt ist. Sie können natürlich ebenfalls mit Ihrer Buchung warten oder besser doch nicht, denn es gibt nur diese zwei Termine mit je 18 Plätzen.

TERMIN: Fr, 16.01.2015, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 17.01.2015, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 179 € | 169 € mit Genuss-Card

Machen Sie aus jedem Tag Ihren Tag.

Criade - das Boxspringbett, so individuell wie Sie.



Besuchen Sie unseren Auping-Plaza und erhalten Sie eine individuelle Schlafberatung. Königliche Qualitätsbetten aus den Niederlanden. Seit 1888.

www.auping.de

auping plaza

Auping-Plaza Frankfurt am Main

Große Friedberger Straße 33-35

60313 Frankfurt am Main

Telefon: 069-219 307 07

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

Parkmöglichkeit: Parkhaus Konrad-Adenauer-Straße

Der Herbst wird Spitze!

Neben bekannten und beliebten Spitzenköchen der Rhein-Main-Region geben auch immer wieder internationale Top-Köche Gastspiele in der Genussakademie – wie etwa **Patxi Eceiza**, der für ein einmaliges Gastspiel aus dem Baskenland anreist! Außerdem konnten wir **Uwe Weber** überzeugen, seine taufrische neue Küche an neuer Wirkungsstätte im romantischen Usingen für die Gäste der Genussakademie zu öffnen. Ja, es gibt viel zu entdecken!



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



David Fischer: Die Tricks der Sterneköche

Türmchen, Spuren, Würfel, ineinander verschränkte Produkte: In der Sternegastronomie stellt der Service heutzutage keine einfachen Teller mehr auf den Tisch – es handelt sich vielmehr um kunstvoll gestaltete Bilder von erlesener Schönheit. David Fischer betreibt hier aktiven Geheimnisverrat: Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert ausführlich, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Selbstverständlich wird das Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet. Jeder Teller ist ein Bild, und natürlich quasi ganz nebenbei Genuss auf Sternenniveau.



Uwe Weber: Spitzenküche am Markt

Uwe Weber ist den Frankfurtern als Küchenchef des Emma Metzler im Museum Angewandte Kunst noch bestens bekannt – seit Juni kocht er nun in der eigenen Küche! Nach monatelangem Werkeln laden er und seine Frau exklusiv zum Kochkurs ins neu eröffnete Restaurant **essWebers** am Usinger Marktplatz. Das sanierte Fachwerkhaus im Ortskern bietet perfekte Voraussetzungen für Webers klassisch-innovative Küche, regional geprägt, bodenständig und nie langweilig! Dass seine unterschiedlichen



Einflüsse hervorragend zusammenpassen, hat Weber schon dem anspruchsvollen Emma Metzler-Publikum bewiesen – in den eigenen vier Wänden macht es nicht nur dem sympathischen Küchenchef gleich doppelt so viel Spaß!

Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen

Die Geschichte von Alfred Friedrich würde vermutlich ein komplettes GenussMAGAZIN füllen, so viele Stationen hat dieses Bild von einem Sternekoch bereits zurückgelegt. Er hatte bereits zwei Sterne im Guide Michelin, als Matthias Schmidt gerade mal die Schultüte in der Hand hielt, hatte jahrelang großen Anteil am Erfolg von Heinz Winkler, kehrte schließlich in die Mainmetropole zurück und scheint nun im nagelneuen Restaurant **Lafleur** im vorbildlich restaurierten Gesellschaftshaus des Palmengartens endlich angekommen zu sein. Friedrich kann mit dem alltäglichen Druck in Sachen Auszeichnungen und Bewertungen gut umgehen und hat großen Spaß an der Vermittlung seines umfangreichen Wissens im Rahmen der Kochkurse der Genussakademie – so viel Erfahrung und so viel Freude am Kochen vereinen sich nur selten in einer Person!



Carmelo Greco: Herbst im Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die bekannten Rezepte seiner Heimat, sondern weiß

ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! Zum Glück findet Carmelo Greco immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten.



Hannes Ceglaz: Kochen wie bei Emma

Hannes Ceglaz, neuer Küchenchef des Restaurants im Museum Angewandte Kunst, stammt aus einer Kronberger Gärtnerfamilie und übernahm im April das Emma Metzler – sein erster Posten als Küchenchef nach der Ausbildung in Restaurants wie dem Schlosshotel Kronberg, Erno's Bistro oder an Deck der MS Europa. Im Emma Metzler beglückt er seine Gäste mit inspirierter Kräuterküche: Von Dorade royale mit Avocado-Salsa und Melissen-Gremolata bis zum Dessert von weißer Schokomousse, Holunder, Erdbeeren und Honigkresse ist dieses Menü ein frisch-saisonales Glückserlebnis!



Mario Lohninger: Österreich innovativ!

Mit dem Ende von Silk und Micro konzentriert sich Lohninger wieder voll und ganz auf sein eigenes Restaurant und öffnet seine Küche für Kochkurse der Genussakademie. Dass Mario Lohninger zu den besten Küchenchefs der Republik gehört, steht außer Zweifel und dass er die letzten Monate genutzt hat, um seiner Kreativität noch mehr Schwung zu geben, lässt sich am besten direkt neben ihm am Herd sehen, wenn Mario anschaulich präsentiert, wie innovativ sich die Küche der Alpenrepublik präsentieren kann.



Marc Schulz: Nebraska liegt am Main

Der neue Küchenchef des Max on One im Jumeirah öffnet die Türen zu seiner Showküche und bereitet mit acht Kursteilnehmern ein Menü zu, das seinen ganz persönlichen Kochstil perfekt widerspiegelt: Deutsche und regionale Küche mit Pfiff unter dem Motto „Frankfurt meets Nebraska und Trüffel“. Den Auftakt bildet getrüffeltes Carpaccio vom Nebraskarind mit Frankfurter Kräutern, gefolgt von Dry-aged Tomahawk-Steak mit Trüffelbéarnaise und jungem Frankfurter Gemüse. Den Abschluss bildet eine Interpretation des Kindheitsklassikers schlechthin: Der „Arme Ritter 2014“!



DAVID FISCHER

Die Tricks der Sterneküche

MENÜ:

Herstellen verschiedener Garnituren und Reduktionen, die ins Menü eingebaut werden

Gebatene Jakobsmuschel mit Macadamiakekrokant, Blumenkohl und Quitte

Garnelentraviolo mit Paprikaemulsion und Krustentierschaum

Rosa gebratener Rehrücken mit geschmolzener Entenstapfleber, Erdfrüchtete puree und Blutampfer

Millefeuille von Feigen, Crème Pralinée und Portweinparfait

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 31.08.14, 18.30-22.30 Uhr

So, 19.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

UWE WEBER

Spitzenküche am Markt

MENÜ:

Die Welt trifft den Taunus: Taunusforelle, Purple Curry und Korianderspeck

Steckrübensuppe mit Lakritzschaum

Bäckchen, Filet und Bries vom Kalb mit Ur-Karotten, Kartoffelbaumkuchen und Malzbierjus

Karamellierte Schokoladenmousse mit Ananas und Kokosnuss

TERMIN:

So, 28.09.14, 16.00-21.00 Uhr

So, 19.10.14, 16.00-21.00 Uhr

So, 09.11.14, 16.00-21.00 Uhr

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

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

ALFRED FRIEDRICH

Kochen unter Palmen

MENÜ:

4-Gänge-Sternemenü

TERMIN:

Mo, 29.09.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 10.11.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Lafleur, Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

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

CARMELO GRECO

Herbst im Piemont

MENÜ:

Drei-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

TERMIN:

Sa, 13.09.14, 11.00-14.30 Uhr

Sa, 08.11.14, 11.00-14.30 Uhr

ORT: Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

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

HANNES CEGLAZ

Kochen wie bei Emma

MENÜ:

Kumquatshooter/Zitroneneisenkraut

Zwei Mal Dorade Royale, Avocadosalsa und Melissengremolata

Lamm vom Mittelgebirge, gegrillte Wassermelone, schwarze Olive, Passe Pierre, Basilikum-Kartoffel-Mousseline und Kräuterjus

Weißes Schokoladenmousse, Holunderblüten, Erdbeergelee und Honigkresse

TERMIN:

So, 15.07.14, 15.30-19.30 Uhr

ORT: Restaurant Emma Metzler, Schaumainkai 17 (MAK), 60594 Frankfurt

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

MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

MENÜ:

Schwammerlrisotto, Rucola, Parmigiano reggiano

Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren

Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanilleeis

TERMIN:

Sa, 20.09.14, 14.00-18.00 Uhr

ORT: Restaurant Lohninger, Schweizer Straße 1, 60594 Frankfurt

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

MARC SCHULZ

Nebraska liegt am Main

MENÜ:

Getrüffeltes Carpaccio vom Nebraska-Rind mit Frankfurter Kräutern

Dry-aged Tomahawk Steak, Trüffel béarnaise und Frankfurter junges Gemüse

Armer Ritter 2014

ORT: Max on One, Thurn-und-Taxis-Platz 2, 60313 Frankfurt

TERMIN:

Sa, 20.09.14, 11.00-16.00 Uhr

Sa, 17.01.15, 11.00-16.00 Uhr

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



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

Aus dem Herzen des Baskenlandes



Patxi Eceiza steht in der Hauptstadt des Baskenlandes Vitoria-Gasteiz bereits seit 25 Jahren am Herd des Restaurant Zaldiaran, hält dort seit über zehn Jahren den Michelin-Stern – und kommt nun für ein aufregendes Gastspiel in die Genussakademie!



Spanien ist für Gourmets derzeit das aufregendste Pflaster weltweit und hier zieht insbesondere das Baskenland die Feinschmecker in seinen Bann. In dieser landschaftlich so schönen Region mit ihren gastfreundlichen Bewohnern herrscht die größte Sternedichte des Landes, der Atlantik und das fruchtbare Hinterland liefern ausgezeichnete Grundprodukte für kreative Küchenchefs, die jedes Jahr aufs neue für Superlative in einschlägigen Medien und ausgebuchte Tische vor Ort sorgen. Eines der Geheimnisse für die faszinierende Erfolgsstory ist ein funktionierendes Netzwerk zwischen den Top-Köchern, die sich hier nicht etwa in Konkurrenzkämpfen aufreiben, sondern offenen Austausch pflegen und hierfür regelmäßig die herausragenden Küchenchefs der Welt zu sich einladen. Genau hier spielt Patxi Eceiza eine wichtige Rolle.



zu der Ferran Adriá sagt: „Für mich gibt es keinen Zweifel, dass die spanische Haute Cuisine nicht das wäre, was sie heute ist, wenn es nicht den Kongress vom Zaldiaran in Vitoria gäbe. Seine Arbeit ist so bedeutend, dass man von einem vorher und einem danach für die Köche dieses Landes sprechen muss“.

Ein Baske in Frankfurt

Genauso beeindruckend ist, was Patxi Eceiza aus seinen Erfahrungen mit diesen Persönlichkeiten gemacht hat: eine absolut einzigartige, jedoch niemals überzeichnet wirkende und von großem Respekt vor dem Produkt gekennzeichnete kulinarische Handschrift, die ihn für die soeben genannten Spitzenköche ebenfalls zu einem wichtigen Ratgeber und Partner macht. Aus seiner Küche hat Eceiza bereits Könige, Regierungschefs und sogar die damals in Bosnien stationierten spanischen Soldaten bekocht – mit typisch baskischen Gerichten, die er sowohl kulinarisch als auch optisch nicht nur intelligent, sondern auch ausgesprochen sinnlich verfeinert. Er hat nie die Bodenhaftung zu seiner Heimat verloren und arbeitet in enger Bindung zu seiner direkten Umgebung, was Gerichte wie etwa Salat von Gemüse aus dem Garten und Hummer oder Bäckchen vom Seehecht mit geschälten Erbsen mit grünem Espuma belegen. Keine Gastro-Chemie, sondern faszinierende, ja begeisterte Ideen, die er nun den Gästen der Genussakademie an einem einzigen (!) Abend im Rahmen eines spektakulären Kochkurses erläutern wird. Näher kann man den Puls der spanischen Spitzengastronomie nicht fühlen!

Der Kongress kocht!

Der sympathische Küchenchef – Jahrgang 1962 – erlernte sein Handwerk zunächst in unterschiedlichen Restaurants der Provinz Álava, bevor ihm der entscheidende Sprung an die Spitze während seiner Arbeit mit dem Küchenchef Iñaki Izaguirre in Madrid gelang. 1989 ging es dann zurück in die Heimat, wo er zunächst als zweiter Küchenchef im Restaurant Zaldiaran antrat und 1996 schließlich Küchenchef zu werden. Der Michelin-Stern kam 2004 und leuchtet nun seit 10 Jahren ohne Unterbrechung über dem Zaldiaran, doch mindestens genauso wichtig für Eceizas Ruf in der kulinarischen Szene Spaniens ist das bereits oben angedeutete Netzwerk, das er seitdem pflegt und kontinuierlich ausbaut. Hospitanzen bei Joan Roca, Berasategui, Subijana oder Las Pedroñeras brachten ebenso Inspiration wie die Organisation des Congreso Nacional de Cocina de Autor, bei dem er mit den ganz großen Namen der Szene gemeinsam am Herd stand – und jedes Jahr aufs Neue steht, denn der Kongress geht nun schon ins 19. Jahr. Redzepi, Bottura, Robuchon, Arzak, Bocuse, Ducasse, Roca, Aduz – die Liste der Namen belegt den Stellenwert der Veranstaltung,

PATXI ECEIZA

Baskische Spitzenküche

MENÜ:

Steak-Tatar à la Zaldiaran
Geflügel-Tatar mit Kataifi-Nudeln und Rucola
Trüffelblätter mit Eigelb mit kandiertem Speck, Schinken und Kartoffelschaum
Zitronencreme mit einem Granizado aus Gin-Tonic und Limetten-Sorbet

TERMIN:

So, 28.09.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

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

*Brillen aus Holz und Büffelhorn –
nach Maß.*



ERICLAUER
BRILLENMANUFAKTUR

brillenmanufaktur.de
Kaiserstr. 23 | 60311 Frankfurt | T 0 69-25 62 75-80



Die Wiederauferstehung

Mit einer beispiellosen Qualitätsoffensive erobert sich einer der ehemals bekanntesten Weißweine Italiens die Pole Position zurück: Der Soave ist wieder da!

Text: Bastian Fiebig

Es gab Zeiten, in denen „der“ Soave Inbegriff für italienischen Weißwein war. Doch ähnlich wie bei eigentlich ausgezeichneten Weinen wie Lambrusco, Barbera oder Chianti ließen sich auch die Winzer in der kleinen Stadt östlich von Verona schnell verführen, auf Masse anstelle von Klasse zu setzen, und so endete eine erfolgreiche Weinstory bald in Zwei-Liter-Flaschen und dem Ausschank in billigen Pizzerien. Die umtriebige Konkurrenz südlich des Gardasees schob sich anschließend nach vorn – heute ist Lugana Inbegriff eines Weintyps, für den eigentlich der Soave stehen könnte. Und bald wieder stehen wird, denn die Winzer des mit hochwertigen DOC und DOCG-Bezeichnungen gesegneten Weinbaugebietes haben unter Führung des Consorzio Tutela Vini Soave die Zeichen der Zeit erkannt, den Ertrag ihrer Rebflächen radikal gesenkt, die Kellertechnik auf den neusten Stand gebracht und sich gleichzeitig wieder auf traditionelle Tugenden besonnen, um dem Namen Soave wieder den verdienten Glanz zu verleihen. Doch wie soll man sich eigentlich einen typischen

Soave vorstellen, der auf eine lange und ruhmreiche Geschichte zurückblicken kann?

Der sanfte Riese

Vielleicht handelt es sich nur um einen geheimnisvollen Zufall, aber in keinem anderen Fall bringt der Name eines Weines seine önologische Persönlichkeit und seine innerste, elegante, harmonische und vielfältige Identität besser zum Ausdruck als beim Soave. Übersetzt bedeutet der Name tatsächlich zart, sanft, angenehm. Er präsentiert sich von zarter Farbe, mit klarem Duft und rascher, angenehmer Entfaltung im Mund, die auch nach langem Genuss niemals ermüdend wirkt. Ja, der Soave DOC kann durchaus als der italienische Weißwein schlechthin betrachtet werden, der bei der Produktion weder Duft noch Leichtigkeit einbüßt und zudem eine prägnante Säure besitzt, die ihn zum perfekten Sommerwein wie auch zum idealen Begleiter von Meeresfrüchten und Fischgerichten macht.

Geschichte und Qualität

Historiker, die während der Jahrhunderte versuchten, den Ursprung der Bezeichnung „Soave“ zu erkunden, sind sich heute noch nicht ganz einig. Am wahrscheinlichsten ist die Vermutung, nach der die schöne Gegend ihren Namen von den Schwaben erhalten hat – ein Volk, das seinerzeit unter Alboin nach Italien gelangte. Sicher ist, dass Soave-Weine schon damals bereits hoch geschätzt waren. Ihr weltweit guter Ruf entwickelte sich insbesondere zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als die wichtigsten Weinhandelshäuser von Verona den Soave auf allen italienischen und ausländischen Märkten förderten. Heute ist er immer noch der meistexportierte italienische Weißwein.

Das Anbaugebiet liegt an der östlichen Seite des Hügellagens der Provinz Verona. Hier hat die Garganega, wichtigste Rebsorte der Appellation, im Lauf der Jahrhunderte insbesondere in den höheren Lagen des Alpone-, des Tramigna-, des Illasi- und des Mezzane-Tals ihr ideales Umfeld gefunden.

Die Ursprungsbezeichnungen

Der Soave DOC bietet sich als idealer, täglicher Begleiter an, ist ein unkomplizierter, zuverlässiger Wein und genau das, was man in Deutschland gern als „ehrlichen Kerl“ bezeichnet. Er besticht durch Frische, feine Frucht, die an gelbe Früchte und Limetten erinnert und passt sich gut der leichten, mediterran ausgerichteten Küche an. Der Zusatz Classico zur Bezeichnung Soave ist jenen Weinen vorbehalten, deren Trauben innerhalb



Die trutzige Burg wacht über Soave

der Gemeindegebiete von Soave e Monteforte d'Alpone wachsen und vinifiziert werden, also dem ursprünglichen, historischen Anbaugebiet Soave. Der Soave Classico ist zweifellos ein Weißwein mit größeren Ambitionen. Mit seiner Länge und seiner positiven Entwicklungsfähigkeit ist er ein überraschender Wein, der vorzüglich zu Meerestieren, Krustentieren, Vorspeisen, Suppen und allgemein zu den schmackhaften, leichten Gerichten der modernen Lebensart passt.

Das Anbaugebiet des Soave Superiore DOCG beschränkt sich auf die bereits für den Recioto di Soave DOCG vorgesehenen Hügellbereiche. Für neue Weinberge sind mittlerweile Guyot und Cordon als Rebenerziehungssysteme sowie mindestens 4000 Rebstöcke pro Hektar vorgeschrieben, wohingegen für Anlagen vor dem Jahr 2002 auch Drahtrahmen, schräge



Blick von den Weinbergen in die Po-Ebene

Pergeln sowie die ein- oder zweiseitigen Veroneser Pergel zugelassen sind. Der Ertrag ist auf 70 Hektoliter/Hektar beschränkt, der Wein muss in der Flasche einen Mindestalkoholgehalt von 12 Grad aufweisen (12,5 für die Riserva) sowie einen Nettoextrakt von 19 Gramm pro Liter. Was die Reife betrifft, darf der Soave Superiore DOCG erst ab dem 1. September des auf die Weinlese folgenden Jahres in den Handel gelangen – nach einer Mindestlagerzeit auf der Flasche von drei Monaten, um ausreichende Reife und Komplexität zu gewährleisten. Für Weine, die mindestens zwei Jahre reifen, wird die zusätzliche Bezeichnung Riserva eingeführt.

Der Recioto di Soave DOCG ...

... unterscheidet sich vollkommen vom Rest der Weine dieser faszinierenden Region. 1998 war dies der erste Wein Venetiens, der die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung zugestanden bekam. Von einem süßen Weißwein in der Gegend von Verona, der dem heutigen Recioto di Soave ähnelt, war allerdings bereits im 5. Jahrhundert in einem berühmten Brief des Kassiodor die Rede.

Dieser Wein besaß seiner Meinung nach „schöne weiße Farbe und klare Reinheit, so dass er aus einer Iris entstanden zu sein schien“. Ein Dokument zum Produktionsverfahren des Recioto di Soave hat Giuseppe Beretta 1841 hinterlassen: „Unter lebendigem Likör verstehe ich jenen Wein, der aus natürlich getrockneten, ab dem Winter ausgepressten Trauben gewonnen wird. Für diese Weinbereitung empfiehlt es sich, den Most dekantieren zu lassen und zu filtrieren, bis er von allen groben Teilen befreit ist; gelagert wird er nur in kleinen Fässern an einem recht kühlen Ort, wo er ohne Traubenkämme und -kerne fermentiert: so kann er nur sehr langsam gären, was diesem Wein einen Teil seiner zuckerigen Masse erhält: und das ist es, was ihn von den anderen unterscheidet.“ Besser kann man es auch heute nicht sagen, und so lohnt es sich, die komplette Bandbreite des Soave neu zu entdecken – beispielsweise in der Genussakademie Frankfurt, wo die Weine in den kommenden Wochen zu unterschiedlichen Kursen ausgeschenkt werden.

Weltweiter Genuss

Das Team der Genussakademie schaut bereits über den sommerlichen Tellerrand und öffnet das herbstliche Füllhorn – nicht nur in Frankreich und Thailand gibt es hier viel Neues zu entdecken.



SLIM KHANOUCH wurde der gute Geschmack nicht nur in Sachen Gastronomie in die Wiege gelegt: Nach seinem Abitur startete der Kreativkopf zunächst ein Studium an der Internationalen Modeschule EsmoD in Paris und Tunis, wo er schließlich seinen Abschluss als Modeliste/Styliste machte. Anschließend ergänzte er sein Studium mit einer Ausbildung zum Koch und Food Stylist. Es folgten zahlreiche Auslandsaufenthalte und Praktika in Frankreich, Italien und der Schweiz, bis er 2007 nach Deutschland kam. Slim arbeitet heute sowohl als selbstständiger Koch in Frankfurt als auch für so prominente Kunden wie etwa den Emir von Katar. In der Genussakademie ist er ab sofort Küchenmeister der Internationalen Küche.



LES DEUX DIENSTBACH



Jennifer & Nathalie Dienstbach



Seit sie ihren „kleinen Fleck Frankreich in Wiesbaden“ im Jahr 2012 eröffnet haben, leben die Dienstbach-Zwillinge erfolgreich ihren Traum des eigenen französischen Restaurants. Frische,

saisonale und hausgemachte Produkte landen hier als kreative Gerichte mit Bodenhaftung auf Tellern aus Omas Küchenschrank. Beliebt ist das nostalgisch eingerichtete Restaurant unter anderem für seine authentischen Landbrote mit französischen Spezialitäten und natürlich für sein Aushängeschild: Das Entrecôte mit hausgemachter Sauce Béarnaise! Familiäre Atmosphäre und ausgezeichnete Küche – die beiden Dienstbachs sind ein außergewöhnliches Gespann, das man nun endlich auch im Rahmen eines Kochkurses kennenlernen kann.

MENÜ:

Tartine au chèvre chaud, noix et miel de lavande
Duett von der Roten Bete

Entrecôte vom französischen Charolais-Rind
mit Sauce Béarnaise und Frites faites maison
Mousse au chocolat au Grand Marnier

ORT:

Les Deux Dienstbach, Untere Albrechtstraße 16,
65185 Wiesbaden

TERMINE:

Sa, 20.09.14, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 15.11.14, 11.00-15.00 Uhr

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



THAI ROYAL



Pratheep Mumthong



Das Rama V steht für thailändische Küche auf höchstem Niveau – nicht umsonst ist es nach einem der größten Könige Thailands benannt, denn hier geht es wirklich königlich zu. Nach langer Zeit freuen wir uns sehr, endlich wieder Kurse mit diesem beliebten Restaurant anzubieten. Küchenchef Pratheep Mumthong wird mit seinen Gästen ein royales Menü in vier Gängen zubereiten und dabei viele Informationen zu den außergewöhnlichen Zutaten, die teilweise direkt aus Thailand kommen, und auch zu den typischen Zubereitungsmethoden der thailändischen Küche vermitteln. Ein Kurs für alle Sinne!

MENÜ:

Thailändische Kürbissuppe mit Kokosmilch, Hähnchen und thailändischen Kräutern

Mangosalat mit Garnelen, thailändischer Gurke, Paprika, Schalotten, Mandeln und Limetten

Pfannengerührtes Rindergeschnetzeltes mit rotem Curry, frischem Pfeffer, Thaibalsilikum und anderen Kräutern

Frische Kokosmilch mit Honigmelone

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 07.09.14, 11.00-15.00 Uhr
So, 28.09.14, 11.00-15.00 Uhr

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



ORIENT & AFRIKA

GENUSS DES ORIENTS



Slim Khanchouch

Orientalische Genüsse sind die Leidenschaft von Slim Khanchouch, Küchenmeister der internationalen Küche in der Genussakademie. Der gebürtige Tunesier trägt die Rezepte des Nahen Ostens in die Welt hinaus und möchte auch seine Kursteilnehmer mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubern.

MENÜ:

Aprikosen-Tomaten-Suppe mit arabischen Brotchips
Couscoussalat mit Minzchutney und einer Garnelen-Kichererbsen-Praline
Lammkotelettes im Kräuter-Haselnuss-Mantel auf Kartoffel-Koriander-Püree mit Kümmel-Dattelm Gemüse, dazu eine leichte Curcumasauce
Mandel-Kaffee-Crème Brûlée mit karamellisierten Datteln

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 14.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 20.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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

CULINARY PATCHWORK



Slim Khanchouch

Ganz im Zeichen der orientalischen Küche steht der Kurs „Culinary Patchwork“ von Slim Khanchouch. Vor kurzem präsentierte er seine fantasievollen Kunstwerke bei einem Wettbewerb in Dubai und zeigt diese nun auch exklusiv am Herd der Genussakademie. Beim „Culinary Patchwork“ geht es um bekannte Rezepte, die mit Zutaten anderer Länder verbunden und verfeinert werden. Erleben Sie beeindruckende, einzigartige Weltküche in der Mainmetropole - Slim Khanchouch freut sich auf Sie!

MENÜ:

Arabisches „Rocher“ in australischem Nussmantel auf Büffelmozzarella mit Koriander-Mango-Pesto
Fettuccine in cremiger Salsa Mexicana mit gebratenen Garnelen und Safran-Schaum
Schnitzel in grüner Asia-Panade mit Merguez-Bratkartoffel-Salat
In Bangladesh-Tee gebratener orientalischer Brownie mit Chili-Mango-Frappé

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 21.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 18.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

DIE NEUE ISRAELISCHE KÜCHE



Anat Kozlov

Es ist erst etwa 65 Jahre her, dass Menschen aus der ganzen Welt nach Israel kamen. Zuvor lebten Juden über den ganzen Globus verstreut, und jeder von ihnen brachte ein kleines Stück seiner Kultur mit nach Israel. Die einzigartige Mixtur aus Ost und West, alten Traditionen mit neuer Technologie und die große Auswahl an verfügbaren Zutaten wirken seitdem zusammen und ergeben eine hochinteressante und zudem originelle Küche.

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 25.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 08.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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



WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE



Wolfgang Feierfeil ist Weinberater, betreibt gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Gernot Dorsch das Weinfachgeschäft „Frankfurt/Wein“ und gibt auch Workshops in Sachen Wein.

Wie jetzt, fein oder herb?

Diese Frage bekommen wir immer wieder von unseren Kunden gestellt, wenn sie diese Bezeichnung in Zusammenhang mit Wein lesen oder hören. Zugegeben, etwas verwirrend ist der Begriff schon, also was versteckt sich genau dahinter? Feinherb ist kein vom Weinrecht gestützter Begriff. Vielmehr war seine Verwendung sogar verboten, bis 2001 das Moselweingut Reichsgraf von Kesselstadt seine Duldung durch mehrere Gerichtsinstanzen hindurch erstritt. Es ging wohl darum, dem damals noch sehr schlechten Image von halbtrockenen oder lieblichen Weinen zu entgehen. Dieses Image wurde dem besagten Weinstil in den 1960ern bis Anfang der 90er Jahre eingebracht. Schuld daran war die Massenproduktion aus minderwertigem Lesegut, das im Keller mit (erlaubten) technischen Mitteln wie etwa Nassverbesserung oder Anreicherung zu „breitentauglichen Saufweinen“ verarbeitet wurde. Doch in den letzten Jahren hat sich viel verändert.

Denn es ist genau diese ehemals so gescholtene Kategorie fruchtsüßer Weine, deren Geschmack heute gerne mit dem Begriff feinherb benannt wird. Feinherbe Weine sind halbtrocken (9 bis 18 g/l Restzucker), können jedoch auch ins Liebliche gehen, haben dabei aber deutlich weniger als die zulässigen 45 g/l Restzucker. Dazu sollte sich immer eine präsenste Säure gesellen. Die sorgt nämlich dafür, dass diese Weine nicht vordergründig süß, sondern eher fruchtig und fast schon wieder trocken wirken.

Und genau diese Balance zwischen intensiver Frucht und kräftiger Säure macht feinherbe Weine, insbesondere Rieslinge von Mosel, Saar und Ruwer, zu tollen Begleitern durch die Sommerzeit. Sie betören durch füllige Aromen wie Limetten, Pfirsich, Apfel, Aprikose oder auch Minze, am Gaumen sind sie sehr saftig und frisch, dabei gleichzeitig animierend und werden mit jedem Jahr Reife noch spannender. Ein feinherber Riesling lässt sich hervorragend zu frischen Salaten, leichten, asiatisch gewürzten Gerichten oder auch ganz ohne Essensbegleitung genießen. Ein weiterer großer Pluspunkt bei sommerlichen Temperaturen ist der moderate Alkoholgehalt, der fast immer unter der Zehn-Prozent-Grenze bleibt. Hegen Sie auch noch Ressentiments gegen fruchtsüße Weine? Werfen Sie sie über Bord, sonst könnte Ihnen was entgehen!

Ihr Wolfgang Feierfeil

EUROPA/MEDITERRAN

WUNDERBARES MEE(H)R

 **Eckhardt Keim**



Zu diesem mediterranen Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Erlernen Sie in seinem Kochkurs die Zubereitung von fangfrischem Mittelmeeresfisch und Meeresfrüchten. Wie immer erläutert der sympathische Küchenchef ausführlich und

kenntnisreich jeden einzelnen Arbeitsschritt. Die Teilnehmer kochen das komplette Menü selbst – von der Vorbereitung der Meeresfrüchte über das Filetieren bis zum Ziehen der passenden Fonds. Freuen Sie sich auf ein leichtes und köstliches Mee(h)resmenü!

MENÜ:

Gefüllte Sepiatuben auf marinierten Meeresfrüchten
Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten und Basilikumsauce
Roulade von Edelfischen auf Sauce „Moutarde violette“
Vanille-Orangenmousse

ORT:

Restaurant Estragon, Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt

TERMINE:

Sa, 19.07.14, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 30.08.14, 12.00-17.30 Uhr

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

TIROL HOCH ZWEI

 **Steffen Ott**

Für sein Menü, das einfach perfekt zu Spätsommer und Herbst passt, ist Steffen Ott mal ganz hoch auf die Alp gestiegen und hat sich vom ursprünglichen Charme und der Authentizität Tirols anstecken lassen. Das Ergebnis ist ein Menü voller typischer Spezialitäten, wie man sie sowohl nördlich des Brenners als auch in einer Südtiroler Berghütte serviert bekommt: Von sonnenverwöhntem Rucolasalat mit herzhaftem Speck, mediterraner Feige und Ziegenkäse über üppige Schlutzkrapfen mit Bergkäse und eine Tranche vom Almochen mit geriebenem Kren bis zum Klassiker Marillen-Palatschinken lässt der sympathische Koch keine Station aus – reisen Sie mit Steffen Ott am Herd der Genussakademie in die faszinierende Welt der Berge!

MENÜ:

Rucolasalat mit Tiroler Speck, Feige und Ziegenkäse
Schlutzkrapfen mit brauner Butter und gehobeltem Bergkäs
Tranche vom Almochen mit geriebenem Kren und Blattspinat
Marillen-Palatschinken



ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 26.09.14, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 22.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**



Die südfranzösische Küche ist für viele gleichbedeutend mit typisch mediterranen Speisen sowie der Verwendung frischer Zutaten der Region, von allerlei Meeresfrüchten, frischen Kräutern und bestem Olivenöl. Doch die mediterrane französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen – David Fischer hat für seine Kurs-Teilnehmer einige davon an Land gezogen!

MENÜ:

Encornets farcis à la provençale (gefüllte Calamaretti nach provenzalischer Art)
Bouillabaisse
Filet vom Loup de Mer mit Safran-Fenchel-Confit, Kartoffel-Olivenmousseline und Vinaigrette Niçoise
Aprikosen-Mandeltarte mit Lavendelparfait

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 10.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 30.08.14, 18.30-22.30 Uhr

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



DIE FEINE BRETONISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**

Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie – jetzt gibt es im Winter wieder das nordwestfranzösische Gegenstück: 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 Estragonsauce
Cotriade (bretonische Fischsuppe)
Loup de Mer im Salzteig gegart, mit Artischocken à la Barigoule und Kapern
Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramell Beurre Salé

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 17.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

DAS BESTE AUS DEM ÉLYSÉE-PALAST

 **Slim Khanchouch**

Slim Khanchouch ist nicht nur auf die Genüsse des Orients, sondern auch auf die französische Küche spezialisiert und kocht mit den Teilnehmern dieses spannenden Kurses ein Vier-Gänge-Menü, das aus den Lieblingsgerichten vier französischer Präsidenten besteht. Freuen Sie sich auf einen raffiniert-französischen Abend mit dem Besten aus der Präsidentenküche – garantiert unpolitisch und vielleicht genau deshalb so gut!



MENÜ:

Jacques Chirac: Mit Garnelen gefüllte Tomaten auf einer Karotten-Hummer-Emulsion
Charles de Gaulle: Parmesan-Soufflé mit Trüffel-Zitronensauce

François Mitterrand: Karamellierte Lammkeule mit geschmortem Gemüse und gewürztem Aprikosenbrot

Valéry Giscard-d'Estaing: Apfeltarte mit Erdbeeren glacée

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 09.09.14, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 24.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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

REISE DURCH SIZILIEN

 **Dario Cammarata**

Dario Cammarata lädt wieder in seine Küche in der idyllischen Villa Kennedy ein. Unter Anleitung des charmanten Italiensers werden Sie in die sizilianische Küche eingeführt und bereiten mit seiner tatkräftigen Unterstützung selbst das 3-Gänge-Menü zu.



MENÜ:

Fagottini mit Piacentinu D'Enna, Rosa-Pfeffer-Butter und gebackene Artischocken
Schwertfisch-Involtini mit Orangen-Stampf und Calamaretti
Schokoladen-Savarin mit kandierten Früchten und Feigen-Nero D'Avola-Sorbet

ORT:

Villa Kennedy,
Kennedyallee 70,
60596 Frankfurt



TERMINE:

So, 27.07.14, 17.00-22.30 Uhr
So, 28.09.14, 17.00-22.30 Uhr

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

FRANCOS PERFEKTE PASTA

Francesco und Luigi Soletto

Die Nudel ... pardon: Pasta, hat nicht etwa von Italien sondern von China aus die Welt erobert, doch erst die Italiener haben aus ihr die weltweite Liebesspeise von Millionen gemacht. Wie schön, dass Franco und Luigi regelmäßig in die Genussakademie kommen, um ihren Kursteilnehmern anschaulich zu erklären, wie man die echte, authentische Pasta macht.



MENÜ:

Hausgemachte Pastavariationen

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 19.08.14, 18.30-22.30 Uhr

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



RUND UMS MITTELMEER

Martino Stirn und Georg Jounan

Das Restaurant Martino Kitchen in Wiesbaden hat eingeschlagen wie eine Bombe - kein Wunder, stehen mit Martino Stirn und Georg Jounan doch zwei absolute Spitzenköche am Herd, die virtuos die verschiedenen Einflüsse rund ums Mittelmeer zu einem harmonischen Menü verbinden. Diese aromatische Liaison steht denn auch beim Kochkurs in der taufrischen Location auf der Agenda: Libanon mediterran!



MENÜ:

Kibbeh, Taboulé, Hummus
Pulpo, Kartoffel, geräucherte Paprika
Lauwarmes Schokoküchlein mit glasierten Feigen

ORT:

Martino Kitchen, Webergasse 6-8,
65183 Wiesbaden

TERMINE:

So, 03.08.14, 11.00-15.00 Uhr

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

LA CUCINA ITALIANA

Maria Lauda

Erleben Sie die traditionelle Kochkunst Italiens auf allerhöchstem Niveau: Maria Lauda, mit Leib und Seele Küchenchefin des Volare, präsentiert ihren Kursteilnehmern die feine Art, italienisch zu kochen. Zu Beginn steht die richtige Handhabung von Octopus auf dem Programm, bevor nach bester Tradition hausgemachte Pasta mit Calamari von den Teilnehmern hergestellt werden - natürlich nicht ohne Maria Laudas helfende Hand. Im Anschluss setzt die Lammkeule aus dem Ofen diesem exklusiven italienischen Abend eine würzige Krone auf. Ein himmlisches Tiramisu mit Birnen bildet den süßen Abschluss. Zu den einzelnen Gängen werden korrespondierende Weine gereicht, abgerundet wird der Kursus selbstverständlich mit? Klar, einem Espresso!

MENÜ:

Octopus mit Zucchini und Kräutern
Bucatini mit Babycalamari und Gemüseragout
Lammkeule im Ofen
Tiramisu von Birnen mit Vanillemus



ORT:

Volare, Europa-Allee 14, 60327 Frankfurt

TERMINE:

So, 16.11.14, 11.30-15.30 Uhr

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

Wenn schon Sitzen, dann gesund!

Bewegungsstühle für Ihre Gesundheit

Wir konzentrieren uns hauptsächlich auf die Sitzsysteme von Haider BIOSWING® mit dem 3D-Sitzwerk und auf die Bürostühle von Wagner Wellness mit der Dondola® Mechanik.

Besuchen Sie unsere Ausstellung (Mo-Fr 9-18 Uhr) oder wir organisieren problemlos ein Probesitzen in Ihrem Büro. Gerne beraten wir Sie ausführlich am Telefon und bei größeren Stückzahlen erstellen wir Ihnen umgehend ein individuelles Angebot!

BÜRO DOORN

Zentrum für gesundes Sitzen

BÜRO-CENTER RHEIN-MAIN
Dieburger Str. 36, 60386 Frankfurt am Main
Tel.: 069 84006-0, Fax: 069 8891-10
info@doorn.de
www.gesundes-sitzen24.de

GRIECHISCH MIT KOSTA



Kosta Karamoschidis



Griechenland ist seit Jahrzehnten ein ungemein beliebtes Urlaubsziel, was sich auch an der Zahl der griechischen Restaurants in Deutschland abzeichnet. Was dort den Gästen geboten wird, hat leider nicht immer etwas mit authentisch griechischer Küche zu tun. Doch jetzt gibt es endlich den Kurs zur echten griechischen Küche, die ohne überwürztes, totgebratenes Fleisch auskommt: Kosta Karamoschidis bringt die Gerichte seiner griechischen Großeltern auf höchstem Niveau an den Herd der Genussakademie.

MENÜ:

Gebratene Riesengarnelen mit Auberginenkaviar und Wildkräutersalat

Lammkoteletts mit tomatisierten breiten Bohnen, Artischockenpüree und Zitrone

Mousse vom griechischen Joghurt mit Rotweinfleigen und karamellisierten Walnüssen



ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 28.08.14, 18.30-22.30 Uhr

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

PIZZA PIZZA!



Paolo Cimino



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

MENÜ:

Perfekte Pizza mit verschiedenen Belägen



ORT:

Pizzeria Paolo, Schlossstraße 85, 60486 Frankfurt

TERMINE:

So, 28.09.14, 11.00-15.00 Uhr

So, 19.10.14, 11.00-15.00 Uhr

59 € | 59 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

ASIEN

AUTHENTISCH THAILÄNDISCH



Khanitha Ning Röbbig



Die echte thailändische Küche ist geheimnisvoll und hat mit dem, was hierzulande über den Tresen diverser Schnellrestaurants geht, nicht viel zu tun. Die richtige Übersetzung der Originalrezepte und das Abstimmen der thailändischen Gerichte auf europäische Gaumen, ohne dass die Rezepte an Authentizität verlieren, ist eine schwere Aufgabe, die Khanitha Ning Röbbig jedoch bereits seit vielen Jahren mit bestechender Leichtigkeit löst.

MENÜ:

Wan Tan Suppe: Gefüllte Teigtasche mit Hackfleisch in klarer Brühe

Yam Wunsen: Glasnudelsalat mit Hackfleisch und gemischten Meeresfrüchten

Gang Kiouw waan Gai: Grünes Kokoscurry mit Hähnchen, Thaubergine und Bambussprossen

Khao Niouw Mramoung: Marinierter Klebreis in Kokossauce und frischer Mango

ORT:

Die Genussakademie



TERMINE:

Sa, 30.08.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 06.09.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 25.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

ZAUBERHAFTES VIETNAM



Thanh Thuy Duong



Im Vietnam treffen unterschiedliche Einflüsse von China über Laos bis Thailand aufeinander und bilden einen einzigartigen kulinarischen Mikrokosmos, den Sie ganz authentisch in der Genussakademie kennen und kochen lernen können! Thuy Duong, bereits seit vielen Jahren erfolgreiche Kochkursdozentin, erklärt ihren Gästen anschaulich die Zubereitung und Besonderheiten der vietnamesischen Küche!

MENÜ:

Hühnersalat (Goi Ga)

Sommerrollen (Goi Cuon)

Rindfleischspieß (Thit Nuong), Kochreis, Erdnuss-sauce, süß-saures Gemüse

Che Dau

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 07.08.14, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 26.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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

SIMPLY SUSHI



Kazuhiro Yasunaga



Sie wollen die perfekte Zubereitung von frischem Sushi erlernen und dabei jede Menge interessante Informationen zu Japan und seiner Kultur bekommen? Dann sind Sie in diesem Kurs genau richtig: Hier bereiten Sie gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Sushi-Variationen (Ura-Maki, Hosomaki und Nigiri in verschiedenen Ausführungen) zu und erlernen dabei die wichtigsten Handgriffe, die es bei diesem Klassiker der japanischen Küche zu beachten gilt.

MENÜ:

Zubereitet werden acht Variationen von drei Sushi-Grundformen:

Ura-Maki (wie z.B. California Roll)

Hosomaki (wie z.B. die einfache Lachsrolle)

Nigiri (Reisfinger mit Fisch und Meeresfrüchten)

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

ORT:

SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt am Main



TERMINE:

Fr, 05.09.14, 18.00-21.00 Uhr

Fr, 26.09.14, 18.00-21.00 Uhr

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

GEHEIMNISVOLLES KERALA



Ellen Hoffman-Hromek



Die Gewürze, die in der indischen Küche täglich gebraucht werden, strahlen für Europäer noch immer eine magische Anziehungskraft aus. Langpfeffer, Zimtblüte und Kardamom sind bei richtiger Verwendung aber weitaus mehr als nur Geschmacksgeber – wie sie ihre heilende, wohltuende Wirkung entfalten können, ist der zweite Schwerpunkt dieses Kurses. Ellen Hoffman-Hromek zeigt den Teilnehmern nun die authentische südindische Küche nach ayurvedischem Prinzip.

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 20.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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



ANDERE GENUSSVOLLE REGIONEN

IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

Slim Khanchouch

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

MENÜ:

Asien: Sushi mit Thunfischcreme, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer
 Europa: Gebratene Dorade mit Pimentos del Padron und Mojosauce
 Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen
 Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne
 USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

ORT: Die Genussakademie

TERMINE: Di, 22.07.14, 18.30-22.30 Uhr

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



CARIBBEAN DREAM

Slim Khanchouch

Nur wenige Bilder wecken die Lust auf Urlaub so sehr wie weiße Strände, Kokospalmen und blaues Meer. Wem dieses Glück im Sommer nicht vergönnt ist, der kann dem Alltag in der Genussakademie wenigstens für ein paar Stunden entfliehen: Slim Khanchouch lädt ein zur karibischen Nacht! Dieser neue Kochkurs vereint die besten Gerichte von Kuba bis zu den Bahamas, und das mit Slims typischer Mischung aus edlen Produkten und verrückten Einfällen wie Tabakjus und Schokosushi.

MENÜ:

Scharfes Tomatensalsa-Eis mit karibischem Garnelen-Erdnuss-Salat in knusprigem Tortilla-Cannelloni
 Frita cubana mit Rauchpaprika-Kartoffeln
 In Kaffee geräuchertes Beefsteak mit Süßkartoffelpüree und Rum-Tabakjus
 Karibisches Schokosushi mit tropischem Obst und Papaya-Kokos-Schaum

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 13.09.14, 18.30-22.30 Uhr
 Fr, 17.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

DAS GLÄSERNE BUFFET INTERNATIOAL

David Fischer

Ran an die Gläschen! In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme herzhaftes Gerichten bis hin zu süßen Leckereien, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden. Damit Sie auch ganz bald Ihre Freunde einladen können, bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausstattung mit auf dem Weg!

MENÜ:

Hähnchensaté mit knusprigem Thai-Salat / Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum / Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips / Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraiche und Kartoffelchips / Coq au Vin im Glas / Seafoodcurry mit Basmatireis / Panna Cotta mit Erdbeersauce / New-York-Cheese-Cake im Glas

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 16.09.14, 18.30-22.30 Uhr
 Fr, 10.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



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

Glühende Leidenschaften

Kaum werden die Tage länger und die Abende wärmer, sieht man auch gleich in der gesamten Nation graue Rauchsäulen von Balkonen und Terrassen aufsteigen – die Grillsaison ist eröffnet! Des Deutschen zweitliebste Sommer-Sportart kann zu einem kulinarischen Hochgenuss der besonderen Art werden. Erster bedeutender Schritt sollte selbstverständlich sein, nur hochwertige Fisch- und Fleischqualitäten auf den Rost zu legen. Zweiter nicht unbedeutender Schritt ist die richtige Getränkeauswahl. Um sich auf einen schönen Abend mit Freunden am Grill einzustimmen, empfehle ich zunächst einen leichten Aperitif. Ein gut gekühlter, mit mäßigem Alkoholgehalt ausgestatteter Apfelschaumwein wie zum Beispiel von Spitzenkellner Andreas Schneider aus Nieder-Erlenbach kann der perfekte Start ins Grillmenü sein. Gibt es im ersten Gang Fisch, sollte man sich an weißen Weinen versuchen, die Frucht und Struktur mitbringen. Kommt es dann zum Höhepunkt des Grillspektakels, und der Meister des Rosts legt etwa ein einige Wochen gereiftes Ochsenkotelett in die Hitze, zeigt sich der wahre Gourmet. Wenn jetzt der passende Rotwein in die Gläser fließt, wird dieser Abend zum unvergesslichen Event.

Aus zahlreichen Selbstversuchen an der Feuerstelle möchte ich einige Weine hier als besonders tauglich empfehlen. Der Recher Herrenberg Frühburgunder des Weingut Jean Stodden von der Ahr war mit seinen würzigen Aromen und beeindruckendem Schmelz ein sehr guter Speisenbegleiter zu hellen Fleischarten. Zu dunklem Fleisch zeigte die Cuvée R Réserve 7byCB (der Wein heißt wirklich so!) von Christian Bamberger ihr ganzes Können. Cabernet Dorsa, Spätburgunder und Dornfelder schmeicheln in der Nase mit feinen Röstaromen, Cassis und schwarzem Pfeffer, und am Gaumen ergibt sich eine echte Geschmacksexplosion mit lang anhaltendem Abgang. Experimentierfreudigen Genießern empfehle ich ein Großes Gewächs aus Lemberger. Das Württemberger Weingut Gerhard Aldinger hat aus der Lage Lämmler ein Getränk für die magischen Momente in Flaschen gebannt. Wenn Sie es vorziehen, Spätburgunder im Weinglas vorzufinden, können Sie problemlos auf alle Qualitätsstufen des Weinguts Friedrich Becker aus Schweigen in der Südpfalz zurückgreifen. Vom einfachen Spätburgunder bis zu den ersten Gewächslagen Herrenwingert, St. Paul oder Kammerberg zeigt sich das außergewöhnliche Können der Beckers. Große Freude machte uns der 2009er St. Paul aus der Magnum – ein Zaubertrank auf höchstem Niveau für die besonderen Momente im Leben.

Ihr Pit Punda

Bleibende Werte

Bei den Klassikern der Kochkunst geht es mit großen Schritten in Richtung Herbst – Kürbis, Ente und Wild sind nur einige Lieblingessen, auf die wir uns schon jetzt freuen, und sogar die Gans rückt bereits in greifbare Nähe!



THOMAS FISCHER stand in seinem Leben als Koch bereits in zahlreichen ausgezeichneten Häusern von Frankfurt bis Straßburg und auch selbstständig im eigenen Betrieb am Herd. Er entwickelte im Team namhafter Köche wie etwa bei Hans Haas seinen eigenen Stil, neben Haas zählen Antoine Westermann und Jean-Yves Schillinger zu den Vorbildern Fischers. Seine regelmäßige Teilnahme an Festivals mit den elsässischen Sterneköchen Schillinger in Colmar und Westermann in Straßburg haben seine Arbeit bis heute geprägt, neben seiner Leidenschaft für das Kochen schwingt Fischer auch erfolgreich die Schlagzeugstöcke – ein sympathischer Teamplayer und ab sofort Chefkoch der Kategorie Klassiker & Trendküche in der Genussakademie!

Während Deutschland grillend den Sommer genießt und König Fußball huldigt, denkt die Genussakademie schon wieder an kältere Tage und bringt Ihnen rechtzeitig die besten Kurse zum Herbst. Thomas Fischer widmet sich dem wilden Geflügel und serviert knusprige Ente in Verbindung mit Kürbis und ab November nimmt er seinen Gästen dann wieder die Angst vor der kompletten Gans: Hier lernen sie, wie das repräsentative Geflügel auch im ärgsten Weihnachtsstress außen knusprig, innen saftig und keinesfalls trocken aus dem Ofen kommt! Auch Volker Hintz bietet nach längerer Pause endlich wieder seinen beliebten Ganskurs an, und Steffen Ott bereitet sein Wild nach einigen Exkursen in die asiatische Wildküche wieder ganz klassisch zu. Beinahe schon weihnachtlich wird es schließlich in der Villa Rothschild: Pâtissier Benjamin Kunert bietet einen einzigen Kurs in der eigenen Patisserie des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Top-Restaurants an, um mit einer kleinen, exklusiven Gruppe die großen Klassiker der Weihnachtsbäckerei zu üben. Wie, das alles ist Ihnen jetzt noch viel zu winterlich? Kein Problem: In der Rubrik Trendküche finden Sie alles rund ums Thema Grillen und ein edles Picknick mit allem Schnick und Schnack im Park des Kempinski Granbruch ist auch noch dabei!



WEIHNACHTSBÄCKEREI IN DER VILLA ROTHSCHILD

 **Benjamin Kunert**

Pünktlich vor dem ersten Advent widmet sich Pâtissier Benjamin Kunert ganz der Weihnachtsbäckerei und öffnet dazu sogar die eigene Patisserie in der Villa Rothschild. Hier werden süße Klassiker wie Vanillekipferl, Spekulatius, Christstollen und Lebkuchen, die am heimischen Herd gerne einmal schiefgehen, gebacken, sogar feine Macarons stehen auf dem Programm. Kunert steht dabei bei jedem Arbeitsschritt zur Seite, zeigt alle Techniken und Tricks und zeigt, wie man typische Fehler vermeiden kann. Zusätzlich zu den frischgebackenen Plätzchen gibt es natürlich alle Rezepte zum Mitnehmen - damit Sie auch zu Hause direkt weiterbacken können.



MENÜ:

Klassisches Weihnachtsgebäck:
Vanillekipferl, Heidesand, Spekulatius
Christstollen
Lebkuchen
Macarons mit Mandarine und Gewürzganache

ORT:

Villa Rothschild Kempinski, Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein

TERMINE:

So, 23.11.14, 14.00-18.00 Uhr

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



Fotos: grossaufnahmen.de, Villa Rothschild, Benjamin Kunert, privat



ENTE TRIFFT KÜRBIS

Thomas Fischer

Kürbis trifft Ente – so lautet das Motto des herbstlichen Kochkurses in der Genussakademie. Kürbis gibt es in zahlreichen Arten und außergewöhnlichen Formen, er lässt sich hervorragend weiterverarbeiten – und er wird perfekt vom aromatischen Fleisch der Ente ergänzt. Lassen Sie sich in die richtige Zubereitung und Verarbeitung beider Komponenten einweisen und seien Sie dabei, wenn sich Kürbis und Ente schließlich auf dem Teller treffen. Machen Sie die Geschmacksprobe und genießen Sie spannende, neue Kombinationen.

MENÜ:

Gebratene Entenstopfleber auf Kürbis-Orangen-Gemüse und Muscadet

Rotkohlsüppchen mit einer Mousse von Räucherspeck

Brust und Keule von der Nantaiser Ente, lackiert mit Rosenkohlblättern und Kartoffelschnee

Zimtparfait mit Zwetschgen

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 18.10.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 08.11.14, 18.30-22.30 Uhr

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke
Begleitperson zum Menü: 49 €



GANS GANZ KLASSISCH

Thomas Fischer

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Herbst nicht um Gänsebraten herum. Diese Tradition wird im Spätherbst und Winter Thomas Fischer am Molteni-Herd des Medienhauses zelebrieren, der geradezu prädestiniert für einen guten Gänsebraten ist. Fischer verrät Ihnen detailliert, wie man das gute Stück im Ganzen auf den Punkt garen und dabei dennoch schön knusprig braten kann. Wer es also schlicht und einfach lecker mag, der sollte sich schnell seinen Platz am rot-goldenen Herd sichern!

MENÜ:

Feldsalat mit einer Granatapfelvinaigrette und Croutons

Exotisches Kürbiscremesüppchen mit Chili und Kokos

Brust und Keule von der Hafermastgans mit Maronensauce, gefüllten Wirsingköpfchen und Semmelauflauf

Karamellierte Winterfrüchte mit Vanilleparfait

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 07.11.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 15.11.14, 18.30-22.30 Uhr

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke
Begleitperson zum Menü: 44,50 €



DES MARTINS GANS

Volker Hintz

Volker Hintz erklärt seinen Kursteilnehmern im Restaurant Der Löwe alles Notwendige zur richtigen Zubereitung einer zarten Gans.

Doch was wäre der schöne Vogel ohne köstliches Beiwerk, und so erklärt der sympathische Küchenchef nicht nur, was alles gut zur Martinsgans passt, sondern auch, wie der Hauptgang eingerahmt durch Vor- und Nachspeise ein außergewöhnliches Menü ergibt. Dann mal ab in die Röhre damit!



MENÜ:

Creemesuppe von der Steckrübe mit Petersilienöl und Schwarzwälder Schinkenröllchen

Des Martins Gans mit Kartoffel-Majoranknödeln, Honigmarronen und Ingwerrotkohl

Topfenknödel in Mandelkrokant auf Karamelllöffeln mit Vanille-Crème-fraiche

ORT:

Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt

TERMINE:

Di, 28.10.14, 17.00-22.00 Uhr

Di, 04.11.14, 17.00-22.00 Uhr

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke
Begleitperson zum Menü: 39,50 €



WILD THING

Steffen Ott

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

MENÜ:

Perlhuhnbrust mit Rosmarin und Honig an Wintersalat in Orangen-Vinaigrette

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilz-Schaum

Entrecote vom Hirsch mit Markkruste und Wirsing-Fleckerl

Birne-Schoko-Karamell

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 09.10.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 22.11.14, 18.30-22.30 Uhr

89 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke
Begleitperson zum Menü: 44,50 €

DAS PERFEKTE SCHNITZEL

Steffen Ott

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

MENÜ:

Spinatknödel mit Paradeisern und brauner Butter

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

Marillen-Buchteln mit Vanillesauce

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 30.08.14, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 27.09.14, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 18.10.14, 11.00-15.00 Uhr

69 € inkl. Getränke
Begleitperson zum Menü: 34,50 €

DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

Das Team der Genussakademie

Es soll tatsächlich Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und naiv zu glauben, so würden echte Knödel schmecken. Damit ist jetzt Schluss: In der langen Nacht der Knödel lernen Sie nicht nur, wie ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen – von Nockerl über Auflauf und gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel – schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen!

MENÜ:

Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo

Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf

Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen

Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

Sa, 04.10.14, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 24.10.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke,
Begleitperson zum Menü: 34,50 €



FEINSTES SEAFOOD – DER KOCHKURS

Daniel Primke und David Fischer

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. Zahlreiche Menschen verbinden damit allerdings immer noch einen bärtigen Kapitän, der in einem fidelen Werbespot merkwürdig eckig aussehende Fische serviert – Fischstäbchen sind das exakte Gegenteil zum Schwerpunkt dieses Kurses, in dem auch unerfahrene Fischgenießer am eigenen Gaumen erleben können, wo der Unterschied zwischen industriell gefischter „Ware“ und nachhaltig und behutsam gefischten Tieren besteht. In diesem spannenden Kurs kann man nicht nur viel über die perfekte Zubereitung von Seafood, sondern auch über ihre Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen erlernen.

MENÜ:

Jakobsmuscheln mit Petersiliencreme und konferten Zitronen

Premium-QSSFP-Lachs in Texturen: niedertemperaturgegart, gebeizt, Sashimi, mit Avocado-Salsa und Passionsfrucht-Vinaigrette

Seafood-Curry von argentinischer Wildgarnele, Calamaretti und Muscheln

Loup de Mer auf Haut gebraten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce

Zwetschgenragout mit Topfenparfait

TERMINE:

Do, 23.10.14, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 49 €

FEINSTES FLEISCH – DER KOCHKURS

David Fischer

David Fischer erklärt den Kursteilnehmern 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 ausführlich behandelt. Hier heißt es mit anpacken. Zaubern Sie unter Anleitung ein 4-Gänge-Menü vom Feinsten!

MENÜ:

Kalbstatar mit Limonencreme, Brunnenkresse und Kartoffelchips

Presa vom Iberico-bellota-Schwein mit Erdfrüchtecreme und Blutampfer

Dry Age Tomahawk Steak vom irischen Weideochsen mit geschmorten Zwiebeln und Räucherpüree

Crème brûlée mit Zitronengras und ein Mini-Beefeater-Tonic

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 24.07.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 20.08.14, 18.30-22.30 Uhr

98 € | 88 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 49 €

DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

Danilo Klinko

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinko präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt – jetzt mit einem völlig neuen Menü, in dem sich regionale Produkte und Rezepte wieder ein genussvolles Stelldichein geben! Bereiten Sie mit dem sympathischen Koch köstliche Spezialitäten zu, die anschließend als original hessisches Menü auf die Teller kommen.

MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot

Gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße

Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf

Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelweinzabaione

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 21.07.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 25.08.14, 18.30-22.30 Uhr

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

Armin Treusch

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert – das ist die Küche von Armin Treusch. Bei der kreativen Odenwälder Landhaus-Küche ist der Name Programm: Schnip-peln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants „Treuschs im Schwanen“. Im Odenwald schon lange eine Institution, arbeitet Armin Treusch bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein intensives persönliches Verhältnis – da weiß er, dass die Qualität stimmt, und das schmeckt man anschließend auf dem Teller.

MENÜ:

Amuse-bouche: Aufschnitt vom Tafelspitz mit Apfelwein-Senfmarinade und Treuschs Grüne Soße mit Wildkräutern

Gefüllte Odenwälder Lachsforelle auf Apfel-Lauch-Ragout in Apfelweinsauce

Odenwälder Lammkeule mit Apfelwein und Wurzelgemüse geschmort

Mousse von Treuschs Apfel-Gerry mit Beeren, Minze und Mandelkrokant

ORT:

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

TERMINE:

Sa, 12.07.14, 11.00-16.00 Uhr

Sa, 02.08.14, 11.00-16.00 Uhr

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

OLIVER SCHNEIDER: NEUER TEAMKOCH DER GENUSSAKADEMIE

Der ein- oder andere hat ihn bestimmt schon persönlich kennengelernt – seit dem 1. April verstärkt der sympathische Jungkoch Oliver Schneider das Köcheteam der Genussakademie. Er gibt nicht nur viele Kurse, sondern kümmert sich auch um Logistik und Organisation. Wir freuen uns sehr, ihn in unserem Team begrüßen und Ihnen jetzt auch offiziell vorstellen zu dürfen! Ab August übernimmt er übrigens seinen eigenen Kochkurs – man darf gespannt sein!



SOMMER IM LÖWEN

Volker Hintz

Volker Hintz lädt wieder in sein Restaurant Der Löwe in Zeilsheim ein, um mit seinen Gästen ein köstliches Viergänge-Menü zu kochen. Ganz saisonal widmet er sich in diesem Kurs einem echten Sommermenü, das sich perfekt für einen warmen Abend im Freien eignet: Nach Lachsforelle mit Zitronen, Kräutern und Kirschtomaten wird das Duroc-Schweinefilet auf dem Grill geräuchert und bekommt mit Melonen-Tomatensalsa eine frische Note – und zum Abschluss gibt es eine cremig-leichte Limonenmousse mit Beeren und Minze.



MENÜ:

In Zitronen gebratenes Filet von der Lachsforelle auf einem Frankfurter Kräuter-Dinkelrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

Geräuchertes Kotelett vom Duroc-Schwein, dazu ein Kartoffel-Baconspieß und eine Melonen-Tomatensalsa

Buttermilch-Limonenmousse mit frischen Beeren und Minzpesto

ORT:

Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt

TERMINE:

Di, 15.07.14, 17.00-22.00 Uhr

Di, 29.07.14, 17.00-22.00 Uhr

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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



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

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

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU



Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie von Juli bis November

JULI

5.7.14	Zauberhaftes Vietnam	S. 28
5.7.14	Cupcakes	S. 36
5.7.14	Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren	S. 48
5.7.14	Alles Käse in Hungen	S. 52
6.7.14	So geht Wein	S. 53
10.7.14	Die feine südfranzösische Fischküche	S. 26
11.7.14	Das gläserne Buffet – international	S. 29
11.7.14	Klein und fein – Fingerfood	S. 49
12.7.14	Das Perfekte Schnitzel	S. 31
12.7.14	Kreative Odenwälder Landhaus-Küche	S. 32
12.7.14	Pasta & Saucen – Basics	S. 46
12.7.14	Die Nostalgiebus-Picknicktour	S. 64
13.7.14	Schöne Desserts selbst gemacht	S. 49
14.7.14	Genuss des Orients	S. 25
15.7.14	Sommer im Löwen	S. 32
15.7.14	BBQ – Fine food on fire	S. 37
16.7.14	Die Tricks der Sterneköche	S. 18
19.7.14	Wunderbares Mee(h)r	S. 26
19.7.14	Designing Cupcakes	S. 36
19.7.14	Alles Käse in Hungen	S. 52
21.7.14	Culinary Patchwork	S. 25
21.7.14	Die echte Frankfurter Küche	S. 32
22.7.14	In fünf Gängen um die Welt	S. 29
22.7.14	Meister der Pfanne: Das Kurzbraten	S. 48
23.7.14	Adel am Herd: Kochen mit Lisbet II. Windsor	S. 55
24.7.14	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	S. 52
25.7.14	Die neue israelische Küche	S. 26
25.7.14	BBQ-Basics	S. 37
26.7.14	BBQ – Fine food on fire	S. 37
26.7.14	Messer scharf!	S. 50
27.7.14	Reise durch Sizilien	S. 26
27.7.14	Die Geheimnisse der Baristas	S. 53
29.7.14	Sommer im Löwen	S. 32

AUGUST

2.8.14	Kreative Odenwälder Landhaus-Küche	S. 32
3.8.14	Rund ums Mittelmeer	S. 28
7.8.14	Zauberhaftes Vietnam	S. 28
8.8.14	BBQ-Basics	S. 37
14.8.14	Geflügel – Basics	S. 47
18.8.14	Schalen- und Krustentiere	S. 49
20.8.14	Feinstes Fleisch – Der Kochkurs	S. 52
21.8.14	Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs	S. 32
21.8.14	Messer scharf!	S. 50
22.8.14	BBQ – Fine food on fire	S. 37
22.8.14	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	S. 66
25.8.14	Die echte Frankfurter Küche	S. 32

28.8.14	Griechisch mit Kosta	S. 28
29.8.14	Topf sucht Deckel	S. 56
30.8.14	Die feine südfranzösische Fischküche	S. 26
30.8.14	Wunderbares Mee(h)r	S. 26
30.8.14	Authentisch Thailändisch	S. 28
30.8.14	Das Perfekte Schnitzel	S. 31
30.8.14	Picknick im Park	S. 36
31.8.14	Die Tricks der Sterneköche	S. 18
31.8.14	Cupcakes	S. 36

SEPTEMBER

1.9.14	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch	S. 47
5.9.14	Out of Africa	S. 10
6.9.14	Authentisch Thailändisch	S. 28
7.9.14	Thai Royal	S. 24
7.9.14	Fleisch – Basics	S. 46
7.9.14	Gemüse – Basics	S. 47
7.9.14	Meister der Pfanne: Das Kurzbraten	S. 48
8.9.14	Die neue israelische Küche	S. 26
9.9.14	Das Beste aus dem Elyséepalast	S. 26
9.9.14	Selbst Brot backen	S. 49
10.9.14	Die Geheimnisse der Gastronomie	S. 52
11.9.14	Fisch – Basics	S. 46
11.9.14	Pasta & Saucen – Basics	S. 46
13.9.14	Frühling im Piemont	S. 18
13.9.14	Caribbean Dream	S. 29
13.9.14	Picknick im Park	S. 36
14.9.14	Pâtisserie aus der Sterneküche	S. 36
14.9.14	Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren	S. 48
15.9.14	In fünf Gängen um die Welt	S. 29
16.9.14	Das gläserne Buffet – international	S. 29
16.9.14	Pasta & Saucen – Basics	S. 46
16.9.14	Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch	S. 47
17.9.14	Feinstes Seafood – der Kochkurs	S. 32
18.9.14	Klein und fein – Fingerfood	S. 49
18.9.14	East meets West: Dialog zwischen Premium-Sake und Käse	S. 54
18.9.14	Cook and Dance	S. 55
19.9.14	Die Grundsaucen – Seele jedes Gerichts	S. 48
20.9.14	Nebraska liegt am Main	S. 19
20.9.14	Les Deux Dienstbach	S. 24
20.9.14	Genuss des Orients	S. 25
20.9.14	Geheimnisvolles Kerala – Die Gewürzküche Südiindiens	S. 28
20.9.14	Designing Cupcakes	S. 36
20.9.14	Alles Käse in Hungen	S. 52
21.9.14	Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	S. 53



23.9.14	<i>Fisch – Basics</i>	S. 46
24.9.14	<i>Das Beste aus dem Elysée-Palast</i>	S. 26
24.9.14	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	S. 52
25.9.14	<i>Cognac, Rum & Whisky – Das Tasting</i>	S. 53
26.9.14	<i>Tirol hoch zwei</i>	S. 26
26.9.14	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	S. 28
27.9.14	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	S. 31
27.9.14	<i>Picknick im Park</i>	S. 36
27.9.14	<i>Der perfekte Gastgeber</i>	S. 38
27.9.14	<i>Prickelnde Handarbeit – Tasting in der Sektmanufaktur Bardong</i>	S. 53
27.9.14	<i>Der Weinbäcker</i>	S. 54
27.9.14	<i>Cook yourself – die do it yourself-Kochparty</i>	S. 55
28.9.14	<i>Spitzenküche am Markt</i>	S. 18
28.9.14	<i>Patxi Eceiza</i>	S. 20
28.9.14	<i>Thai Royal</i>	S. 24
29.9.14	<i>Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen</i>	S. 18
30.9.14	<i>Fleisch – Basics</i>	S. 46

OKTOBER

2.10.14	<i>Fleisch – Basics</i>	S. 46
2.10.14	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	S. 49
4.10.14	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	S. 31
6.10.14	<i>Feinstes Fleisch – Das Tasting!</i>	S. 52
7.10.14	<i>Geflügel – Basics</i>	S. 47
9.10.14	<i>Wild Thing</i>	S. 31
10.10.14	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	S. 29
10.10.14	<i>Aromatisches Doppel – Food & Whisky</i>	S. 38
11.10.14	<i>Out of Africa</i>	S. 10
11.10.14	<i>3. Ladies Night – American Dream</i>	S. 56
12.10.14	<i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i>	S. 53
13.10.14	<i>Fisch – Basics</i>	S. 46
15.10.14	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	S. 52
16.10.14	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	S. 29
16.10.14	<i>Cook and Dance</i>	S. 55
17.10.14	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	S. 26
17.10.14	<i>Caribbean Dream</i>	S. 29
18.10.14	<i>Culinary Patchwork</i>	S. 25
18.10.14	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	S. 31
18.10.14	<i>Ente trifft Kürbis</i>	S. 31
18.10.14	<i>Schöne Desserts selbst gemacht</i>	S. 49
18.10.14	<i>Alles Käse in Hungen</i>	S. 52
19.10.14	<i>Spitzenküche am Markt</i>	S. 18
19.10.14	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	S. 19
19.10.14	<i>Geflügel – Basics</i>	S. 47
19.10.14	<i>So geht Wein</i>	S. 53
20.10.14	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	S. 48

22.10.14	<i>Tirol hoch zwei</i>	S. 26
23.10.14	<i>Feinstes Seafood – das Tasting</i>	S. 52
24.10.14	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	S. 31
24.10.14	<i>Pasta & Saucen – Basics</i>	S. 46
24.10.14	<i>Topf sucht Deckel</i>	S. 56
24.10.14	<i>Romantik mit Stern</i>	S. 62
25.10.14	<i>Authentisch Thailändisch</i>	S. 28
25.10.14	<i>Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs</i>	S. 32
25.10.14	<i>Der Weinbäcker</i>	S. 54
26.10.14	<i>20. Küchenparty – Japan</i>	S. 60
26.10.14	<i>Törgellezeit – Genießerzeit: Koch- und Weinreise durch Südtirol</i>	S. 66
27.10.14	<i>Schokolade und Wein – Brasilianische Verführung</i>	S. 52
28.10.14	<i>Des Martin's Gans</i>	S. 31
31.10.14	<i>Romantik mit Stern</i>	S. 62

NOVEMBER

2.11.14	<i>Patisserie aus der Sterneköche</i>	S. 36
2.11.14	<i>Die Grundsaucen – Seele jedes Gerichts</i>	S. 48
3.11.14	<i>Fisch – Basics</i>	S. 46
4.11.14	<i>Des Martin's Gans</i>	S. 31
6.11.14	<i>East meets West: Dialog zwischen Premium-Sake und Käse</i>	S. 54
7.11.14	<i>Gans ganz klassisch</i>	S. 31
8.11.14	<i>Frühling im Piemont</i>	S. 18
8.11.14	<i>Ente trifft Kürbis</i>	S. 31
8.11.14	<i>Der perfekte Gastgeber</i>	S. 38
9.11.14	<i>Spitzenküche am Markt</i>	S. 18
9.11.14	<i>Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs</i>	S. 32
9.11.14	<i>Gemüse – Basics</i>	S. 47
9.11.14	<i>Meister der Pfanne: Das Kurzbraten</i>	S. 48
9.11.14	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	S. 49
10.11.14	<i>Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen</i>	S. 18
11.11.14	<i>Fleisch – Basics</i>	S. 46
12.11.14	<i>Aromatisches Doppel – Food & Whisky</i>	S. 38
13.11.14	<i>So geht Wein</i>	S. 53
14.11.14	<i>Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	S. 66
15.11.14	<i>Les Deux Dienstbach</i>	S. 24
15.11.14	<i>Gans ganz klassisch</i>	S. 31
15.11.14	<i>Feinstes Seafood – der Kochkurs</i>	S. 32
15.11.14	<i>Alles Käse in Hungen</i>	S. 52
15.11.14	<i>Prickelnde Handarbeit – Tasting in der Sektmanufaktur Bardong</i>	S. 53
16.11.14	<i>Pasta & Saucen – Basics</i>	S. 46
16.11.14	<i>Geflügel – Basics</i>	S. 47
16.11.14	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	S. 48
20.11.14	<i>Cook and Dance</i>	S. 55
22.11.14	<i>Wild Thing</i>	S. 31
22.11.14	<i>Cook yourself – die do it yourself-Kochparty</i>	S. 55

Die Trendküche

Der Sommer hat uns fest im Griff – bei uns gibt es die passenden Grillkurse und ein brandneues Picknickangebot. Im Herbst geht es mit verlockender Patisserie weiter sowie mit neuen Terminen zu unseren beliebtesten Trends.



PATISSERIE AUS DER STERNEKÜCHE



Benjamin Kunert

Sie bilden den krönenden Abschluss eines edlen Menüs und sind an Feinstarbeit kaum zu übertreffen: Die Dessert-Kunstwerke der Sterneastronomie sind fast zu schade zum Essen – aber zum Glück nur fast, verbergen sich hinter den filigranen Tellern doch immer wieder faszinierende neue Aromen! Benjamin Kunert, seit Juni 2013 Chef-Pâtissier im Zwei-Sterne-Haus Villa Rothschild, zeigt seinen Kursteilnehmern hier, wie man auch zu Hause perfekte Desserts kreieren kann, und zwar ohne hoch aufwendige Techniken, aber mit großem Effekt.



MENÜ:

Menü zum 14.9.:

Holunder vom Stamm zur Blüte (Holunderbeensüppchen, Holunderblattsorbet, Holunderblütengranité)

Kompott und Sorbet vom Weinbergpfirsich mit Rosmarin und Olivenöl

Gateaux von der Guanaja-Schokolade 70% mit Passionsfrucht und geistigem Salzkaramell

Geeister Gin Tonic mit Ragout und Sorbet von der Gartengurke

Menü zum 2.11.:

Ganache von der Coeur de Guanaja Schokolade 80% mit geistigem Steinpilz und Zwetschggen

Tarte vom Taunusapfel mit Kraut und Rüben

Das Herrenmüsl: Whisky, Trockenfrüchtekompott, Gerste und Malz als Schaum und Popcorn

Biskuit vom Muscovado-Zucker mit Babybananen und salzigem Erdnüsseis

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 14.09.14, 11.00-15.00 Uhr

So, 02.11.14, 11.00-15.00 Uhr

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



EDLES PICKNICK IM PARK



Sebastian Reiff

Einen Korb voller kleiner Köstlichkeiten und eine Picknick-Decke, mehr braucht es nicht, um sich im Grünen zu entspannen. Executive Chef des Kempinski Hotel Gravenbruch, Sebastian Reiff, zeigt Ihnen, wie es geht: An verschiedenen Stationen bereiten Sie mit ihm edle Picknick-Köstlichkeiten zu, mit denen jedes Picknick zum Gourmet-Ausflug wird. Mit dem Korb in der Hand geht es dann in den Park, wo Sie den Nachmittag mit einem Glas Wein und den gemeinsam hergestellten Speisen in entspannter Atmosphäre ausklingen lassen.



MENÜ:

Bruschetta von Kräuterseitling

Ceviche vom Shrimp

Kaltschale von Frankfurter Grüne Soße mit Lachs-Crêpe-Roulade

Choripan, Vollkornbaguette mit Chorizo-Wurst & Oleanderblüten-Huhn im Bananenblatt

gegrillte Wassermelone, Schafskäse und Thymian-Honig

ORT:

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

TERMINE:

Sa, 30.08.14, 14.00-17.00 Uhr

Sa, 13.09.14, 14.00-17.00 Uhr

Sa, 27.09.14, 14.00-17.00 Uhr

59 € inkl. Getränke



CUPCAKES



Ewa Feix

Ewa Feix stammt aus Kanada und entdeckte ihre Leidenschaft für das Backen von Cupcakes, als sie 2009 nach Deutschland kam. Ihr macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben – ein guter Grund, sie für exklusive Kurse in die Genussakademie einzuladen, denn wenn man einmal weiß, wie man Cupcakes zubereitet, sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt! In diesem Kurs werden luftige amerikanische Cupcakes nach Ewas Grundrezept gebacken und eine glatte, nicht allzu süße Buttercreme hergestellt. In die Grundlagen der Fondantverarbeitung wird eingeführt, speziell darauf eingegangen wird dann im zweiten Kurs „Designing Cupcakes“.



MENÜ:

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

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 31.08.14, 11.00-15.00 Uhr

69 € inkl. Getränke

DESIGNING CUPCAKES

Ewa Feix

In diesem Kurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in die filigrane Kunst des Cupcake-Designs ein, zeigt geduldig, wie man erste Schritte beim Verzieren macht und verrät natürlich auch manch nützliches Geheimnis. Der Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente geformt werden. Diese werden dann auf die Cupcakes gesetzt, die Ewa bei diesem Kurs bereits fertig gebacken mitbringt.

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 19.07.14, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 20.09.14, 11.00-15.00 Uhr

69 € inkl. Getränke

FINE FOOD ON FIRE

 **David Fischer**

Kaum steigt das Thermometer um einige Grad, denkt ein Großteil Deutschlands sofort ans Grillen und sehnt sich Würstchen und Steaks herbei. Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rost? Die schauen über den Teller ... pardon, Grillrand hinaus und entdecken, dass es mit Hilfe von BBQ- und Kugelgrills nicht nur eine große Bandbreite unterschiedlicher Gartechniken gibt, sondern auch eine Vielzahl an Variationen, was die Zutaten betrifft.



MENÜ:

Meeresfrüchte vom Grill mit Taboulé, confierten Zitronen und Harissa-Dip
Langsam gegrillte Lammschulter in indischer Marinade und Zucchini-Minz Salat und Joghurt Raita
Rib Eye Steak mit baskischem Piperade-Gemüse, Röstkartoffeln und Mojo
Gegrillte Pfirsiche „en Pappilotte“ mit Amarettocrumble und Vanilleeis

ORT:

Die Genussakademie Westend

TERMINE:

Sa, 26.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 22.08.14, 18.30-22.30 Uhr

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

SPICY BARBECUE

 **Jörg Ludwig**

Spicy Barbecue heißt der beliebte, spannende Kochkurs mit dem Piraten unter den Frankfurter Küchenchefs – ein Kurs, den Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen sollten! Das scharfe „Menü“ bleibt in diesem Falle jedoch geheim, denn Ludwig lässt sich gern vom tagesaktuellen Angebot inspirieren, aber eines ist sicher: Hier kommt nur das Beste auf den Grill!



MENÜ:

Überraschungsg grillmenü de Luxe

ORT:

Gerbermühle, Gerbermühlstraße 105, 60594 Frankfurt am Main

TERMINE:

Sa, 09.08.14, 12.00-17.00 Uhr
Sa, 06.09.14, 12.00-17.00 Uhr

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



BBQ-BASICS

 **Thomas Fischer**

Zugegeben, das Angebot im Supermarkt macht es uns schon sehr einfach: Im Sommer türmen sich im Fleischregal die fertig marinierten 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 Thomas Fischer jetzt den perfekten Kurs entwickelt.



MENÜ:

Salat von gegrilltem, mediterranem Gemüse mit confierten Kirschtomaten und zweierlei Pesto
Knoblauchbaguette vom Grill
Gegrillte Steaks vom Schwein in verschiedenen Marinaden und Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Langsam gegrillter Spanferkelbauch mit Honig und Thymian
Gegrillte Mangos mit Calvados-Sabayon

ORT:

Die Genussakademie Westend

TERMINE:

Fr, 25.07.14, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 08.08.14, 18.30-22.30 Uhr

69 € inkl. Getränke

Frisches Obst ist gesund.



Luft- und wasserdicht
BPA-frei · Aromafest



Lock & Lock hält frisch!

www.lockandlock.info

Distributeur: ISI Deutschland GmbH
Solingen, (02 12) 397-0



AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!

Hagen Schunk

Ayurveda - eine jahrtausende alte Kochkunst aus Indien - ist durch die Verwendung von frischen Zutaten und Gewürzen wie keine andere auf die Stärkung der inneren Balance ausgerichtet. Entdecken Sie in diesem Kurs die faszinierenden Möglichkeiten, im typgerechten Umgang mit Gewürzen Ihre Energie durch die Einnahme der Speisen zu erhöhen. Leuchtende Farben, verführerische Düfte: So haben Sie Ayurveda noch nie erlebt!



MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

27.09.2014, 11.00-15.00 Uhr

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

SCHAUMAHL, WIE LECKER

Björn Andreas

Küchenchef Björn Andreas lädt mit Pit Punda, „Mundschenk aus Leidenschaft“, zu einem Kochkurs ins SchauMahl ein, der dem Charakter des Restaurants perfekt entspricht: Mediterrane Küche auf hohem Niveau trifft edle Tropfen. Die Weine werden von einer kleinen Vierergruppe unter Pit Pundas kundiger Führung verkostet, während die anderen vier Kursteilnehmer zwei der vier Menügänge zubereiten - danach wird gewechselt!



MENÜ: Ein mediterranes Viergangmenü mit Weinprobe

ORT: SchauMahl, Bismarckstr. 177, 63067 Offenbach

TERMINE: Mo, 14.07.14, 19.00-23.00 Uhr

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

DER PERFEKTE GASTGEBER

Benjamin Koch und Slim Khanchouch

Ein festliches Menü beginnt nicht am Herd, sondern bereits bei der Planung: Wie kaufe ich richtig ein? In welcher Reihenfolge wird gekocht? Welche Produkte kann ich vorbereiten und welche nicht? Bereits hier kann man viel vom Team der Genussakademie lernen, doch auch bei der Zubereitung selbst gibt es reichlich Zeit und Energie zu sparen, die voll und ganz den Gästen zugutekommt. Selbstverständlich vermittelt Slim Khanchouch sein Wissen in diesem Kurs ganz anschaulich im Rahmen eines ausgezeichneten Menüs! Dieser Kurs bietet Genuss im Doppelpack: Benjamin Koch, Restaurantleiter der Genussakademie, erläutert, worauf es beim perfekten Gastgeber abseits der Feuerstelle ankommt: Wie öffne ich korrekt eine Flasche Wein, welches Geschirr passt zu welchem Anlass und zu welchem Gericht, wie deckt man einen Tisch richtig ein, worauf achtet man bei Servietten und Besteck? Servietten-Falttechniken sowie die richtige Weinauswahl gehören selbstverständlich ebenso zu diesem Kurs wie ein kleiner Exkurs zu den wichtigsten Benimmregeln, so dass Sie anschließend Ihre Gäste rundherum glücklich machen werden - als ein perfekter Gastgeber!



MENÜ:

In Bananenblättern gebratener Kabeljau mit Bananen-Curry-Sauce und salzigem Erdnuss-Crunchie

Barbarie-Entenbrust an Trüffel-Champagnersauce mit Pilzen und Minikarotten in kunsprigem Blätterteig

Thymianbiskuit mit Kirscheis und süß-nussiger schwarze-Oliven-Brause

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 27.09.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 08.11.14, 18.30-22.30 Uhr

98 € | 88 € mit Genuss-Card,

inkl. Getränke

AROMATISCHES DOPPEL - FOOD & WHISKY

Chris Pepper

Im Kochkurs Aromatisches Doppel - Food & Whisky übersetzt Chris Pepper gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht werden soll. Die Aromen in der Nase, am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe von Chris Pepper in ein Menü übersetzt. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky!



MENÜ:

Folgende Whiskys werden mit einem fein abgestimmten, im Kurs frisch gekochten Menü verkostet:

Glen Spey 11 Jahre, 40 %

The Ileaach, 40 %

Tamdu 10 Jahre, 43 %

Tomatin 12 Jahre, 40 %

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 10.10.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 12.11.14, 18.30-22.30 Uhr

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



729,- €



1.399,- €



4.999,- €

Backstage Specials

Wir geben Ihnen die Chance, einige Geheimnisse der Gastronomie direkt vor Ort zu lüften – machen Sie doch einfach mit, erleben Sie einen Tag als Luxus-Azubi in der Gastronomie und begleiten Sie einen bekannten Koch aus Frankfurt den ganzen Tag bei seiner Arbeit.

Seien Sie dabei, wenn die Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und tauschen Sie den kostbaren Wareneinkaufstipp des Profis. Schnippeln Sie fleißig mit, um das Mise-en-place, die Vorbereitung für den Küchentag zu stellen und erleben Sie eine perfekt abgestimmte Gastronomiemaschine bei der Arbeit. Helfen Sie dann beim Anrichten und erleben Sie rege Betriebsamkeit und präzise Abläufe hautnah. Der Neuzugang bei den Backstage-Kursen ist ein alter Bekannter: **Dario Cammarata** lädt vier interessierte Hobbyköche in die Küche der **Villa Kennedy** ein und lässt sie hautnah an seiner sizilianischen Kochkunst teilhaben. **Alfred Friedrich** öffnet wieder die Küche des **Restaurant Lafleur** im Palmengarten-Gesellschaftshaus und lässt für einen Tag einen Luxus-Azubi an seinen Molteni-Herd – von einem der erfahrensten Küchenchefs der Republik gibt es mit Sicherheit jede Menge Interessantes zu lernen!

Kreativkoch **Thomas Haus** zeigt beim **Backstage Spezial im Goldman**, wie er traditionelle, authentische Küche neu interpretiert und dabei täglich faszinierende Kompositionen schafft, um den Gaumen seiner Gäste zu überraschen. Regionale Produkte aus artgerechter, nachhaltiger Erzeugung sind grundlegende Zutaten in der Küche des Ausnahmekochs, der Ihnen hautnah einen Einblick in seine tägliche Arbeit gewährt. Herzlich Willkommen heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim**, der seine Türen exklusiv zum **Backstage Spezial im Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit dem routinierten Küchenchef, der sein Handwerk in der Haute Cuisine erlernte und seit 1999 das gemütliche Restaurant im Frankfurter Nordend zum mediterranen Hotspot macht.

Sie suchen nach einem außergewöhnlichen Präsent? Dann verschenken Sie doch einfach einen Tag hinter den Kulissen eines Restaurantbetriebes – damit gelingt Ihnen mit Sicherheit eine tolle Überraschung!



BACKSTAGE SPEZIAL IN DER VILLA KENNEDY
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Villa Kennedy, Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt
KOSTEN: 149 € (Genuss-Card 139 €)
BACKSTAGE SPEZIAL IM GOLDMAN
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Goldman 25hours, Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt
KOSTEN: 149 € (Genuss-Card 139 €)
BACKSTAGE SPEZIAL IM RESTAURANT LAFLEUR
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Restaurant Lafleur, Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt
KOSTEN: 169 € (Genuss-Card 159 €)
BACKSTAGE SPEZIAL IM ESTRAGON
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt
KOSTEN: 129 € (Genuss-Card 119 €)



Ab 5. Oktober 2014
im hr-Sendesaal,
Hessischer Rundfunk

hr2-Kulturlunch

Kulinarisches am Sonntagvormittag

... mit Charles Brauer, Patricia Kopatchinskaja, Wolfram Berger, Victoria Mullova, Bill Ramsey, Musikern des hr-Sinfonieorchesters und der hr-Bigband u.a. – anschließend thematisches Schlemmerbuffet.

Jetzt Tickets und
Abonnements sichern:

hr-Ticketcenter 069 155-2000
oder hr-ticketcenter.de

www.hr2-kultur.de

hr2
kultur

Ihr Kulturradio
für Hessen!



Die Glücksfabrik – Ausflugsziel im Odenwald

In Erbach im Odenwald findet sich ein ganz besonderes Ausflugsziel – eine Fabrik, die Glück verspricht. Klingt erst mal ungewöhnlich, dahinter verbirgt sich jedoch eine bewegte Familiengeschichte.

Das Unternehmen wurde 1927 gegründet und hat seinen Sitz in Erbach/Odenwald in Deutschland. Koziol ist Hersteller von hochwertigen Designprodukten für Küche, Bad und Wohnen. Die Produkte werden von hier aus in mehr als 70 Länder exportiert, und seit 86 Jahren ist Glück einer der Kernwerte der Marke Koziol. Daher auch der Name der ungewöhnlichen Location: die Glücksfabrik. Hier dreht sich alles um ein großes Gefühl: Glück, das alle Menschen bewegt, über das viel geschrieben und philosophiert wurde und wird, das sich aber meist im Kleinen findet.

Die Glücksfabrik

Die Glücksfabrik wurde 2009 eröffnet und umfasst drei Bereiche: das koziol-Museum, die Glücks-Kantine und ein großes Design-Outlet. Den Wunsch, einen solch außergewöhnlichen Ort zu schaffen, hegte Firmeninhaber Stephan Koziol schon lange, den letztendlichen Impuls gab ein Tag der Offenen Tür im Dezember 2006, der über 4000 Besucher nach Erbach lockte. Dies machte Mut für die Umsetzung dieses Traums.

Das Design-Outlet

Die fröhlichen Produkte von Koziol kennt und liebt man in mehr als 70 Ländern dieser Welt. Wer also gleich hier und

jetzt ein Stück Glück für sich oder seine Liebsten mitnehmen möchte, wird im großen Design-Outlet fündig. Auf 450 Quadratmetern darf nach Herzenslust gestöbert und eingekauft werden. Der Shop führt das gesamte Sortiment von koziol – weltweit gibt es keinen zweiten Ort mit dieser Auswahl. Und die Produktneuheiten in Frühjahr und Herbst gibt es immer zuallererst hier. Reinschauen lohnt sich also in jedem Fall.

Das Museum

Die Konzeption des Museums stammt vom Designer Tino Valentini, der in Wien und New York lebt und arbeitet. Und es gibt viel zu entdecken. Das Unternehmen besteht schon sehr lange: koziol wurde 1927 als Elfenbeinschnitzerei gegründet. Bereits Mitte der 30er Jahre ging man dazu über, Schmuck aus thermoplastischem Kunst-





Hier geht's zum Glück

stoff im Spritzgussverfahren herzustellen. Das Material war damals eine Weltneuheit, die Technologie eine kleine Revolution und Firmengründer Bernhard Koziol ein Pionier der gesamten Branche. Aus diesen Anfängen entwickelte sich nach dem Zweiten Weltkrieg eine sehr erfolgreiche Kollektion von Souvenirs und dekorativen Haushaltsartikeln, woraus wiederum das moderne Design von heute hervorging – das Unternehmen erfand sich im Lauf der Zeiten selbst mehrfach neu.

In über acht Jahrzehnten hat sich ein wahrer Formenschatz angehäuft, der bislang in den Archiven schlummerte. Das Museum setzt diesen Schatz nun multimedial in Szene. Hier wird ein Stück deutscher Geschichte in Form von Alltagskultur erlebbar gemacht: Jeder Besucher kann bekannte Dinge wiederentdecken, manche skurril, manche zeitlos schön, andere hoffnungslos kitschig – da werden Erinnerungen wach: Fast



Ein farbenfrohes Angebot!

jeder Haushalt in Deutschland hat irgendein Koziol-Produkt zu Hause, ohne es zu ahnen. Die Ausstellung beginnt mit einem Zeittunnel, der den Besucher in das Gründungsjahr 1927 mit seinen wunderschönen Exponaten aus Elfenbein zurückführt. Das Elfenbeinschnitzerhandwerk hat im Odenwald übrigens eine über 200-jährige Tradition. Weiter geht es über Bedarfsartikel der Kriegsjahre, die Souvenirbroschen der Wirtschaftswunderzeit, Partyprodukte der wilden Siebziger bis hin zum bekannten Design von heute.

Das Museum ist in Form eines Maschinenparks aufgebaut, jede Maschine steht für eine Epoche in der Firmengeschichte

und jede ist einzigartig und in ihrer Gestaltung der jeweiligen Zeitspanne angepasst. Alle Maschinen sind interaktiv, der Besucher kann Hebel oder Knöpfe drücken, es laufen Förderbänder, man hört Musik oder kann Zeitzeugen-Interviews lauschen. Besonderes Highlight am Ende der Museumstour ist der Blick in die Produktionshalle von koziol. Hier erlebt der Besucher hautnah und in Echtzeit die Herstellung der Designprodukte. Dies ist eine weitere Besonderheit des Unternehmens: koziol produziert seit seiner Gründung ausschließlich in Deutschland, nur am Standort Erbach und weist dabei eine ungewöhnliche Fertigungstiefe auf. Von der Idee über den Formenbau und die Produktion bis zum verpackten Artikel sitzen hier alle Abteilungen unter einem Dach, an einem Ort. Auf eine nachhaltige und umweltschonende Fertigung wird größter Wert gelegt.



Glückliche Gesichter beim Koziol-Team

Ausflugsziel Glücksfabrik

Wer nach dem Museumsbesuch eine Pause machen möchte, kann in der Glücks-Kantine Platz nehmen. Hier werden Kuchen, Waffeln, belegte Brötchen, kleine Snacks, Erfrischungsgetränke und Kaffeespezialitäten angeboten. Im Sommer genießt man am schönsten draußen auf der großen Terrasse. Zusätzlich zu dem permanenten Angebot erfreut die Besucher ein umfangreiches Unterhaltungs- und Eventprogramm das ganze Jahr. Wöchentlich werden Workshops wie Traumkugeln basteln, Kerzen ziehen oder Granulat backen angeboten. Sehr beliebt sind auch die Kochkurse oder eine Cocktailschulung unter professioneller Anleitung. Alle Angebote findet man auf der Webseite der Glücksfabrik.

Viele Firmen aus der Rhein-Main-Region haben die Glücksfabrik bereits als beliebtes Ziel für ihre Betriebsausflüge entdeckt. Auf Anfrage stellt das Team der Glücksfabrik gerne ein attraktives Programm für Gruppen zusammen – inklusive Museumsführung und Verköstigung.

Koziol - Glücksfabrik

Werner-von-Siemens-Straße 90, D-64711 Erbach/Odenwald
Tel. 06062 604-0, www.koziol.de, www.koziol-gluecksfabrik.de

Öffnungszeiten: Di-Sa 11-18.30 Uhr, So/Feiertage 14-18.30 Uhr,
Glücks-Kantine Do-Sa 11-18, So/Feiertage 14-18 Uhr,
Koziol-Museum Fr-So/Feiertage 14-18 Uhr

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



EL RAYYAN

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

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

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



LA BOVEDA

Das spanische Restaurant La Boveda gehört seit seiner Eröffnung zu den ersten kulinarischen Adressen Frankfurts. Die Gerichte auf der Karte reichen von A wie Albóndigas (pikante Fleischbällchen) über P wie Pata (Negra-Schinken) bis Z wie

Zarzuela (edle Fischpfanne). Und dass vor allem Köche aus dem nordspanischen Galizien etwas von Fisch und Meeresfrüchten verstehen, beweisen die innovativen und überraschenden Kreationen von Küchenchef Luis Caldas Cifuentes ebenso wie die exzellente Auswahl edler Weine.

Restaurant La Boveda, Feldbergstraße 10, 60323 Frankfurt-Westend, Tel. 069/723220, Mo-Fr 12-14.30 & 18-1 Uhr, Sa/So 18-1 Uhr, la-boveda@arcor.de, www.la-boveda.de



FELLNERS

Gutes Essen mit Liebe zum Detail: Das Fellners versteht sich als Treffpunkt für einen gepflegten Mittagstisch und abends als À-la-carte-Restaurant. Vor allem im Sommer besticht das Fellners durch seine schöne Sommerterrasse. Selbstverständlich wird

die Möglichkeit für Familien- und Firmenveranstaltungen angeboten. Das Restaurant bietet regionale, saisonale und kreative Küche an und legt Wert auf Altbewährtes und Traditionen. Damit passt es perfekt in die geschichtsträchtige Nachbarschaft.

Fellners Restaurant, Eschersheimer Landstraße 158, 60322 Frankfurt am Main, Tel. 069/554733, Mo-Fr 12-15 & 18-23 Uhr, Sa 18-24 Uhr, So 12-15 & 18-22 Uhr, www.fellners-frankfurt.com



RESTAURANT AM PARK

Das Restaurant am Park begrüßt Sie in Hattersheim am Main. Genießen Sie kulinarische Highlights mit Blick auf den Park. Ob gemütliches Abendessen, eine Hochzeit oder einen Geburtstag, das Restaurant am Park steht Ihnen für jeden Anlass mit allerlei Empfehlungen zur Seite. Ab sofort verwöhnen wir Sie auch zu Hause, probieren Sie unseren Cateringservice.

Restaurant am Park, Mainzer Landstraße 33, 65795 Hattersheim am Main, Tel. 06190/89990



FINE DINING MIT HERZ

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

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

Gennaro's, Kennedyallee 34, 60596 Frankfurt, Tel. 069/638241, Mo-Fr 11.30-15, 18-1 Uhr, Sa 18-1 Uhr, So geschlossen, www.gennaros.de



MAASCHANZ

Schon Brillat-Savarin sagte, die Regionalküchen Frankreichs sind „der Teppich, auf dem die Haute Cuisine einerschreitet“. In der Maaschanz führt Patron Bruno Lauffenburger seine Gäste kulinarisch jeden Monat in eine andere

Region seiner Heimat: Im Januar geht's in die Champagne-Ardenne, im Februar ins Savoie-Jura. An Silvester gibt es ein Acht-Gang-Gala Menü, an Neujahr wird ab 12 Uhr bis 22 Uhr gebruncht. Kreative Ideen, frische und hochwertige Zutaten, dazu ausgewählte Weine, lebensfrohe Veranstaltungen, wie die legendäre Beaujolais-Nacht – das alles in gemüthlicher Atmosphäre mit Premiumblick auf Main und Skyline.

Restaurant Maaschanz, Färberstraße 75, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/622886, Mo/Mi-So 17-24 Uhr, reservierung@maaschanz.de, www.maaschanz.de





AMBIENTE ITALIANO

Die Alte Oberförsterei, mit ihrem Gourmetrestaurant und ihrer Trattoria, bietet kreative und traditionelle italienische Küche für jeden Anlass. Genießen Sie unsere leichten mediterranen Gerichte im lichtdurchfluteten

Wintergarten mit Blick auf den Main. So wird jedes Mittag- und Abendessen zu einem köstlichen und kulinarischen Erlebnis. Erleben Sie auf der Terrasse unsere speziellen Events Fish-Live-Cooking und lassen Sie sich verzaubern, wie wir für Sie z.B. aus einem ganzen Thunfisch eine Vielfalt köstlicher Gerichte zubereiten. Mittags bieten wir Ihnen zusätzlich ein Business Lunch. Wir sind in direkter Nähe vom Flughafen Frankfurt.

Ristorante Ambiente Italiano - Alte Oberförsterei, Staufenstr. 16, 65451 Kelsterbach, Tel. 06107/9896840, www.ambienteitaliano.de



CHAMPIONS

„Good food. Good times. Good sports.“ ist das Motto des Champions – The American Sportsbar & Restaurant! Hier können zahlreiche sportliche Highlights auf 18 HD-Monitoren und 5 HD-Großleinwänden

verfolgt werden. Hautnah und mitreißend – fast wie im Stadion! Dazu bieten wir Leckereien aus der amerikanischen Küche und die besten Cocktails der Stadt. Ein Ort für Sportfreunde, die gemeinsam dem Sieg entgegenfieberten oder sich auf ein entspanntes Bier nach Feierabend treffen – unkompliziert und einzigartig!

Champions - The American Sportsbar & Restaurant, Hamburger Allee 2, 60486 Frankfurt, Tel.: 069/7955 2307, info.frankfurt@marriott-hotels.com, www.champions-frankfurt.de.

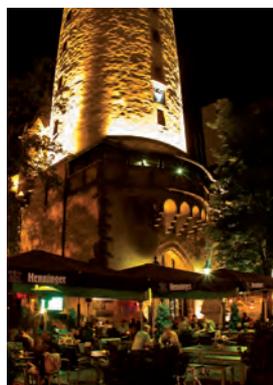


DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob kleine Mittagsgesichte, Mittagsmenus, saisonale Abendkarte oder bei einem der beliebten Degustationsabende,

genießen Sie entspannte Momente in familiärem Ambiente bei einem erlesenen Tropfen aus dem Weinkeller und kulinarischen Genüssen aus den Händen des Küchenchefs Jörg Döpfner.

Döpfner's im Maingau, Schifferstraße 38-40, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/60914-0, Di-Fr 12-14.30 & 18-22 Uhr, Sa 18-22 Uhr, So 12-14.30 Uhr, doepfners@maingau.de, www.doepfners.de



ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

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

Eschenheimer Turm, 60318 Frankfurt, Tel. 069/292244, So-Do 12-1 Uhr, Fr & Sa 12-3 Uhr, www.eschenheimer.de



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Pizza aus dem Holzfeuer, selbstgemachte Pasta – das ist authentische italienische Küche zu moderaten Preisen. Mit makelloser italienischer Küche macht sich das Gioia auf, einer der besten Italiener der Stadt zu werden. Und dazu gehört viel Liebe zum Detail.

Paradiesgasse 67, 60594 Frankfurt, Tel. 069/6199 5004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-1 Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de



VOLARE

Seien Sie unser Gast und genießen Sie unsere Gastfreundschaft. Das Volare bietet klassische und kreative, gehobene italienische Küche in einem gemütlichen Ambiente. Unsere Gerichte, ob à la carte, aus unserer Vitrine oder Businesslunch, werden mit

Liebe aus tagesfrischen Produkten zubereitet. Den passenden italienischen Wein zu Ihrem Essen empfehlen wir Ihnen aus unserer umfangreichen Weinkarte. Gerne richten wir auch Ihre Feiern und Veranstaltungen aus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Restaurant Volare, Europa-Allee 14, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069/69764987, Fax 069/69764988, info@restaurant-volare.de, www.restaurant-volare.de



Die Revolution des Würzens

Tomami ist 100 Prozent Tomate ohne Zusätze – das faszinierende Produkt bietet unendlich viele Anwendungsmöglichkeiten in der Küche!

Ein reines Naturprodukt revolutioniert derzeit das Würzen mit einer Zutatenliste, die sich auf ein Gemüse beschränkt: die Tomate. Zu 100 Prozent aus vollreifen „Paradeisern“ gewonnen und schonend reduziert, verfeinert Tomami Gerichte aller Art, indem es den Eigengeschmack der Zutaten auf natürliche Weise intensiviert, ohne dabei selbst hervorzuschmecken. Keine Zusätze, kein Salz: Das Geheimnis liegt im breiten Geschmackspektrum der Tomate, den Grundgeschmacksqualitäten „süß“, „sauer“ und „umami“ (jap. für „fleischig, herzhaft, wohlschmeckend“). Fest- und Zellstoffe werden abgefiltert, die wertvollen Inhaltsstoffe schonend durch Wasserverdampfung konzentriert und dadurch haltbar gemacht. Hierbei finden keine weiteren Zusätze (wie Konservierungs- oder Stabilisierungsmittel) Anwendung. In einer 250 ml Flasche Tomami stecken schließlich bis zu 5 Kilo erntefrische Tomaten. Ob Vegetarier, Veganer oder Flexitarier: Die flüssige Tomatenwürze kann universell eingesetzt werden und wird allen gerecht. Tomami eignet sich insbesondere für Gerichte, denen typische Röstaromen fehlen – wie etwa Suppen, gedämpfter Fisch, Reis- und Kartoffelgerichte. Der Fantasie sind dabei beim



Zubereiten und Nachwürzen am Tisch kaum Grenzen gesetzt. Die natürliche Geschmacksintensivierung durch Tomami erlaubt außerdem eine deutliche Salzreduktion um 20 bis 30 Prozent ohne geschmackliche Einbußen. Zwei Varianten stehen zur Wahl: Tomami Tomate mit fruchtiger Tomatennote und typischer Säure eignet sich für die mediterrane Küche wie beispielsweise Pastasaucen, Ratatouilles, Lasagne oder Schmorgerichte, während Tomami Umami Würze und Geschmackstiefe verleiht, Sojasauce und Fonds ersetzt oder Vinaigrettes harmonisch ergänzt.

Die Fachwelt ist sich einig: „Würzwunder“ titelt die Rolling Pin 05/2014, „Sehr spannend“ attestiert essen & trinken 11/2012, „Keine Zusätze, kein Salz. Und so intensiv“ meint BEEF! 06/2013, „Der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt“ Der Feinschmecker 09/2013. Der Shootingstar der Gastronomie ist nun endlich auch online und im Feinkosthandel für die Küche daheim erhältlich. In Kooperation mit Sterne- und Spitzenköchen werden Rezept- und Anwendungstipps entwickelt und unter www.tomami.eu/ inspiration sowie auf Facebook mit begeisterten Köchen geteilt. Wer direkt loslegen will, erhält mit Tomami Tomate, abgeseihter Pasta, Olivenöl und Basilikum einen schnellen Teller Sommer oder rührt sich aus Tomami Umami, Olivenöl, Zitronensaft und einer fein geschnittenen Frühlingszwiebel, Salz und Pfeffer eine wohlschmeckende Salatsauce zusammen. Ausprobieren! Ausführliche Informationen, Rezepte und Onlineshop findet man auf der Website.

Tomami
Am Lichtetal 1, 61462 Königstein,
Tel. 06174 209320, www.tomami.eu

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



SARDEGNA

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

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

Ristorante Sardegna, Fahrgasse 84, 60311 Frankfurt, Tel.: 069/13376779, Mo-Sa 11.30-23.30 Uhr, www.ristorante-sardegna.de



RESTAURANT CRYSTAL

Kulinarische Highlights zwischen Roulette, Black Jack und Poker? Die Spielbank Bad Homburg beweist, dass darin kein Widerspruch liegt: Das hauseigene Restaurant zaubert den Gästen nicht nur raffinierte Spezialitäten auf den Teller, sondern

immer auch ein Lächeln ins Gesicht. Zu einem anschließenden Nachtisch der besonderen Art lädt das Klassische Spiel im Nebenraum ein, das mit seinem geschichtsträchtigen Ambiente nur durch eine Glasscheibe vom Restaurant getrennt ist.

Restaurant Crystal in der Spielbank Bad Homburg, Kisseleffstraße 35/Im Kurpark, 61348 Bad Homburg v. d. Höhe Ihre Reservierung nehmen wir gern täglich ab 14 Uhr unter der Telefonnummer 06172/170170 entgegen.



RESTAURANT MEDICI

Kulinarischer Genuss zum Wohlfühlen ... Exklusive, mediterrane Speisen und Getränke, neu inspiriert als „modern european cuisine“, machen den Besuch im Feinschmecker- und Fischrestaurant Medici (Gault Millau: 13 Punkte, Feinschmecker: 2F) zu einem

Erlebnis. Genießen Sie kreative Gerichte und raffinierte Desserts. Die Vielfalt an ausgesuchten, edlen Tropfen in unserer Weinkarte wird Sie begeistern, und unser freundliches Service-Team entführt Sie kompetent in eine Welt der Köstlichkeiten.

Restaurant Medici, Weißbadlergasse 2, 60311 Frankfurt am Main, Tel. 069/21990794, info@restaurantmedici.de, www.restaurant-medici.de



DINE & DANCE IM BEEF SALOON

Kommen Sie zum Essen und bleiben Sie zum Tanzen! Oft geht man mit Freunden zuerst zum Essen und irrt im Anschluss durch die halbe Stadt, um in einen Club zu gehen. Warum nicht beides miteinander kombinieren? Wir bieten Ihnen ein

neues Konzept in einer außergewöhnlichen Location, in der man sehr gut essen und anschließend in Clubatmosphäre feiern kann!

Beef Saloon Dine & Dance Restaurant, Deutschherrnrufer 29/30, 60594 Frankfurt am Main, Tel: 069/66058066, Fax: 069/66058067, kontakt@beefsaloon.de, www.beefsaloon.de



RESTAURANT PANINO

Zwischen Hauptbahnhof (Nordseite) und Messe befindet sich unser Panino. Unter dem Motto „Die andere Art, das Leben zu genießen“ begrüßen wir Sie herzlich und freuen uns sehr, Sie an warmen Tagen auf einer unserer großen Sonnenterrassen oder auch an kühleren Tagen im

stilvollen Inneren individuell zu verwöhnen. Lassen Sie sich überraschen von Petros und seinem Panino-Team.

Gerne richten wir auch Ihre Firmen- und Familienfeier aus. Sprechen Sie uns hierauf an.

Panino, Ludwigstraße 7, 60327 Frankfurt, Tel. 069/94942355, Fax: 069/94942356, Mo-Fr 10-1 Uhr, Sa-So + Feiertag 11.30-1 Uhr, info@panino-frankfurt.de, www.panino-frankfurt.de



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

Das Schlosshotel Rettershof liegt idyllisch zwischen Frankfurt & Wiesbaden nahe Königstein. Vom original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren über unseren Klassiker, die Ochsenbäckchen, sowie saisonale

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

Schlosshotel Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/29090, www.schlosshotel-rettershof.de, [facebook.com/Rettershof](https://www.facebook.com/Rettershof)





Unser Kochkurssystem: Systematisch kochen lernen

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und einem echten Lerneffekt. Beides können Sie bei jeder unserer Veranstaltungen erleben. Wir mischen diese beiden Zutaten Spaß und Lernen bei jedem Kurs neu. Bei den Bausteinen unseres neuen Kurssystems steht das Lernen klar im Vordergrund. Aber keine Sorge: Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt auch hier nicht zu kurz.



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

1. Absolute Beginners oder: die Basics!



PASTA BASICS
FISCH BASICS
FLEISCH BASICS
GEFLÜGEL BASICS
GEMÜSE BASICS
SO GEHT WEIN

Frisch überarbeitet und verbessert präsentieren wir unseren Klassiker. In den letzten Jahren haben wir im Rahmen dieser Reihe aus über 500 „Absolute Beginners“ stolze Hobbyköche gemacht – jetzt sind Sie dran. Die einzelnen Formate können sowohl als Einzelkurse als auch als komplette Reihe gebucht werden – klar, bei so viel Engagement geben wir natürlich einen kleinen Preisnachlass: Der Spaß kostet dann zusammen nur 295 Euro! Das Highlight dieser Serie ist nicht

einzel buchbar: Das erste eigene Menü, das die Teilnehmer am fünften Termin mit einem Koch aus dem Team der Genussakademie komplett selbst zubereiten werden!

ACHTUNG: Wer Lust auf einen ganz besonderen Ferienspaß hat, der bucht einfach das **Absolute-Beginners-Sommerncamp!** Hier belegen Sie innerhalb von nur einer Woche das volle Basics-Programm – intensiv, effektiv und ein Riesenvergnügen!

PASTA BASICS

Das Team der Genussakademie

Getrocknete Nudeln kochen ist nicht schwer – wie sieht es aber mit frischen Nudeln aus? Kaum einer traut sich an den hausgemachten Nudelteil, mit den richtigen Rezepten und der perfekten Technik wird dieses Angstthema aber zum Kinderspiel, und der Kreativität ist bei dieser Formen- und Farbenvielfalt keine Grenze gesetzt! Dazu statt Tütensaucen eine frische Tomatensauce oder eine cremige Carbonara, und fertig ist der Nudelgenuss.

MENÜ:

Nudelteig selbst herstellen
Verschiedene Nudelsorten
Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Carbonara-Sauce
Basilikum-Pesto
Schokoladenmousse

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

FISCH BASICS

Das Team der Genussakademie

Fisch ist ein sensibles Produkt, das man trotzdem auf völlig unkomplizierte Art und Weise zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeiten kann. Vorausgesetzt man weiß, wie es geht! Nach diesem Kurs wissen Sie nicht nur, wie man einen Fisch filetiert, sondern lernen zudem viel Nützliches über Meeres- und Flussgetier – und bereiten anschließend selbst Ihr kleines Fischmenü zu!

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

FLEISCH BASICS

Das Team der Genussakademie

Wie mache ich aus einem guten Stück Fleisch ein kulinarisches Highlight? Es gibt zahlreiche wichtige Grundregeln, die man beim Kochen mit Fleisch beachten sollte und die man natürlich in diesem Kurs erlernt. Von allgemeiner Warenkunde über die richtige Vorbereitung und eine Einführung in unterschiedliche Garmethoden geht es schließlich an den Herd, wo anregende Theorie in köstliche Praxis umgesetzt wird!

MENÜ:

Braten, Schmoren, Dünsten: US-Bürgermeisterstück, Schweine- oder Kalbsbacken, Schweinefilet und viele verschiedene Fleischsorten zum Verkosten

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree

Portwein-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

GEFLÜGEL BASICS

Das Team der Genussakademie

Huhn ist nicht gleich Huhn, das weiß man spätestens seit den letzten Lebensmittelskandalen. In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich auch, wie man sie in zauberhafte Gerichte verwandelt!

MENÜ:

Geflügel-Tasting:

Wachtel im Ganzen, Taubenbrust rosa, Entenbrust rosa, Perlhuhnbrust

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

Grand-Marnier-Creme mit Cassis-Sauce

ORT: Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

GENÜSE BASICS

Das Team der Genussakademie

Man muss kein Vegetarier sein, um Spaß an leichter und aromatischer Gemüseküche zu haben – da reicht ein Urlaub am Mittelmeer, um sich von fleischloser Kost begeistern zu lassen. Nach diesem Kurs verblüffen Sie auch eingefleischte Karnivoren mit ihrem ersten kleinen Gemüsemenü oder zaubern faszinierende Beilagen zu Braten & Co.

MENÜ:

Gemüse richtig schneiden und garen

Himbeer-Gazpacho mit gebackenem Staudensellerie

Gedämpftes Landei mit Frankfurter Grüner Soße

Lauwarmer Rüblikuchen mit Minzhonig und Orangenfilets

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

ABSOLUTE BEGINNERS – DIE KOMPLETTE REIHE!

Das Team der Genussakademie

Die komplette Reihe in fünf spannenden Kursen – hier machen wir jeden noch so unbeholfenen Anfänger komprimiert innerhalb von ein paar Wochen zum Chef am Herd. Und das auch noch zum Sonderpreis!

EXKLUSIV NUR MIT DIESER REIHE:

Mein erstes eigenes Menü

ORT: Die Genussakademie

295 € für alle fünf Termine, inkl. Getränke

DAS ABSOLUTE-BEGINNERS-SOMMERCAMP

Das Team der Genussakademie

Langeweile im Sommer? Fehlanzeige: Das Sommercamp ist der ultimative Ferienspaß für alle, die in einem Rutsch das komplette Programm erlernen wollen. Ein tolles Event, bei dem schon viele Freundschaften am Herd entstanden sind – inklusive spannender Einkaufstour mit dem Team der Genussakademie.

ORT: Die Genussakademie

295 € für alle fünf Termine, inkl. Getränke



BBQ-BASICS

Thomas Fischer

Zugegeben, das Angebot im Supermarkt macht es uns schon sehr einfach: Im Sommer türmen sich im Fleischregal die fertig marinierten Nackensteaks neben Rostbratwürstchenn 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 Thomas Fischer jetzt den perfekten Kurs entwickelt.

MENÜ:

Salat von gegrilltem, mediterranem Gemüse mit konfierten Kirschtomaten und zweierlei Pesto

Knoblauchbaguette vom Grill

Gegrillte Steaks vom Schwein in verschiedenen Marinaden und Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Langsam gegrillter Spanferkelbauch mit Honig und Thymian

Gegrillte Mangos mit Calvados-Sabayon

ORT:

Die Genussakademie Westend

TERMINE:

Fr, 25.07.14, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 08.08.14, 18.30-22.30 Uhr

69 € inkl. Getränke

ALLE GETRÄNKE – Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive.

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

DIE TERMINE:

	Pasta	Fisch	Fleisch	Geflügel	Gemüse
Einzeltermine	Sa, 12.07.14, 11:00-15.00 Uhr Do, 11.09.14, 18.30-22.30 Uhr Fr, 24.10.14, 18.30-22.30 Uhr	Do, 11.09.14, 18.30-22.30 Uhr Mo, 13.10.14, 18.30-22.30 Uhr Mo, 03.11.14, 18.30-22.30 Uhr	So, 07.09.14, 18.30-22.30 Uhr Do, 02.10.14, 18.30-22.30 Uhr Di, 11.11.14, 18.30-22.30 Uhr	Do, 14.08.14, 18.30-22.30 Uhr So, 19.10.14, 11.00-15.00 Uhr	So, 07.09.14, 11.00-15.00 Uhr So, 09.11.14, 11.00-15.00 Uhr
Als Reihe „Absolute Beginners“	Di, 16.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Di, 23.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Di, 30.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Di, 07.10.14, 18.30-22.30 Uhr	
Sommercamp	Mo, 01.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Di, 02.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Mi, 03.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Fr, 05.09.14, 18.30-22.30 Uhr	

2. Stufe: Die Gartechniken



Wer einmal mit dem Kochen angefangen hat, den lässt es nicht mehr los. Also geht die genussvolle Reise mit der Frage weiter, wie man denn unterschiedliche Produkte auf die beste Art und Weise zubereiten kann. Die Genussakademie beantwortet diese Frage mit der Reihe „Die Gartechniken“! Ab dieser Station der „Ausbildung“ werden die Ansprüche eines Nachwuchskochs bereits individueller, und die Genussakademie hat ihr Programm entsprechend angepasst:

Auch „Die Gartechniken“ kann man entweder als einzelnen Kurs oder als Paket buchen. **ACHTUNG:** Diese Kurse bauen nicht aufeinander auf, daher können Sie die Reihenfolge und die Termine selbst festlegen: Suchen Sie sich hier einfach fünf Termine Ihrer Wahl aus den unterschiedlichen Themenbausteinen mit Ihren Wunschterminen aus – und buchen diese dann im 5er-Bundle zum **Vorzugspreis von 349 Euro inkl. Getränke!**

DAS DAMPF- UND NIEDER-TEMPERATURGAREN

Das Team der Genussakademie

Das Team zeigt Ihnen alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese Zubereitungsweisen.

MENÜ:

Niedergegarter Lachs mit asiatischem Gurkensalat, Ingwer, Koriander und Minze

Salat von konfierten Hühnerkeulen, Cocobohnen und Petersilie

Niedergegartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, Champignons und Portweinschalotten

Kleine Dampfnudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

ORT: Die Genussakademie

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

MEISTER DER PFANNE: DAS KURZBRATEN

Das Team der Genussakademie

TECHNIK:

Tasting: Erläuterung der Kerntemperaturen

MENÜ:

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat

Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

ORT: Die Genussakademie

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

DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE

Das Team der Genussakademie

Der Bräter wird in die Röhre geschoben, und das kostbare Produkt verwandelt sich in einen kulinarischen Traum – mit Sicherheit nach diesem Kurs!

MENÜ:

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten

Kalbsschäufelbraten mit Macaire-Kartoffeln

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangoröllchen

ORT: Die Genussakademie

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

DIE GRUNDSAUCEN – SEELE JEDES GERICHTS

Das Team der Genussakademie

Hier erlernen Sie die sichere Zubereitung der wichtigsten Grundsaucen, die anschließend auch am eigenen Herd garantiert gelingen!

MENÜ:

Currymayonnaise mit gebackenem Tempuragemüse

Sauce Hollandaise zu grünem Spargel

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Stielmus und eingelegten Perlzwiebeln

Quittensabayone

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

DER SAUCENPROFI

Eckhardt Keim

Eckhardt Keim erklärt Schritt für Schritt, wie man ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten zieht.

MENÜ:

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce

Maispoulardenbrust mit Gnocchi und andalusischer, Estragon- und Trüffelsauce

Tranchen von der argentinischen Rinderhüfte am Stück „sous vide“ gegart auf Italienischer, Bordeaux-, Basilikum-Pfeffersauce und Sauce hollandaise/béarnaise

Crème bavaroise mit Früchten

ORT: Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

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



DIE TERMINE:

	Das Dampf- und Niedertemperaturgaren	Kurzbraten	Schmorküche	Grundsaucen	Saucenprofi
Einzeltermine	So, 14.09.14, 18.30-22.30 Uhr So, 16.11.14, 11.00-15.00 Uhr	Di, 22.07.14, 18.30-22.30 Uhr So, 07.09.14, 18.30-22.30 Uhr	Mo, 20.10.14, 18.30-22.30 Uhr	Fr, 19.09.14, 18.30-22.30 Uhr So, 02.11.14, 18.30-22.30 Uhr	Sa, 23.08.14, 12.00-17.30 Uhr Sa, 06.09.14, 12.00-17.30 Uhr Sa, 13.09.14, 12.00-17.30 Uhr

3. Stufe: Der Feinschliff

SELBST BROT BACKEN
SCHÖNE DESSERTS
KLEIN UND FEIN - FINGERFOOD
SCHALEN- UND KRUSTENTIERE
HORS D'OEUVRES
MESSER SCHARF!
GANZ SCHÖN SCHNITTIG!

Es ist gar nicht so einfach, aus kleinen Häppchen ein großes Event zusammenzustellen – wir geben bei **Klein und fein – Fingerfood** nicht nur Ihnen, sondern auch Ihren Gästen alles in die Hand und lassen bei **Patisserie – schöne Desserts** süße Träume wahr werden. Es gibt nichts Verlockenderes als den Duft selbst gebackenen Brotes, und mit der richtigen Anleitung ist es einfach und schnell gemacht – aus Zutaten, die jeder zu Hause hat. **Schalen- und Krustentiere** sind nur was für Spezialisten? Bei uns werden Sie einer! Gutes Arbeitsgerät

ist wichtig für Spaß und Erfolg - und nichts ist wichtiger als **scharfe Messer** sowie der **schnittige Umgang** mit dem scharfen Werkzeug. Holen Sie sich den Feinschliff für Küche und Messer mit den Kursen unserer Feinschliff-Reihe!
ACHTUNG: Auch hier besteht die Möglichkeit, den Feinschliff als Reihe zu buchen. Wiederum suchen Sie sich fünf Termine aus den Themenbausteinen mit Ihren Wunschterminen aus und buchen diese dann im **5er-Bundle** zum **Vorzugspreis** von 279 Euro!

SELBST BROT BACKEN

Jürgen Hellmuth

Ist selbst Brot zu backen nicht viel zu aufwendig und funktioniert das überhaupt am heimischen Ofen? Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, räumt sämtliche Bedenken aus dem Weg und zeigt Ihnen, wie das funktioniert, und zwar vom rohen Teig bis zum fertigen „Gebäck“!

MENÜ:

- Hefezopf
- verschiedene Focacciasorten
- Vollkornbrot mit Nüssen
- Italienisches Weißbrot

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

SCHÖNE DESSERTS, SELBST GEMACHT

Das Team der Genussakademie

Die Teilnehmer dieses sinnlichen Kurses arbeiten sich von typischen Grunddesserts über Crème brûlée und Erdbeer-Sorbet bis zu einem Quarksoufflé vor!

MENÜ:

- Saisonales Fruchtsorbet mit Vanillequark
- Grand-Marnier-Creme mit Cassis-Sauce
- Quarksoufflé mit Kumquats
- Zitronengras-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

KLEIN UND FEIN – FINGERFOOD

Das Team der Genussakademie

Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat & Co. waren gestern – gestalten Sie Ihre Partys zu Hause abwechslungsreicher! Das Team der Genussakademie zeigt anschaulich, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste beim nächsten Anlass in den eigenen Wänden verzaubern können.

MENÜ:

- Flammkuchen, Forellentatar auf Pumpernickel, Schweinelachsröllchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenröllchen, Garnelen im Tempurateig auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedergegarter Lachs, Tandoori-Hühnerspieß, Mangoshoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

ORT: Die Genussakademie

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

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE

Das Team der Genussakademie

Frischer Fisch, Hummer oder Muscheln, wie gerne genießt man all die Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Das Team der Genussakademie nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten.

MENÜ:

- Miesmuscheln mit Wurzelgemüse im Weißweinsud mit Thai-Basilikum
- Hausgemachte Safran-Tagliatelle mit Crevetten und grünem Butterspargel
- Schweinefilet Surf'n Turf mit King Prawn, glasierten Salatherzen, Parmesan und Croutons
- Kokos-Panna-cotta auf Carpaccio von Papaya und Mango mit Zitronengrassauce

ORT: Die Genussakademie

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

ROH! GEHACKT! LECKER! – DER TATARKURS

Das Team der Genussakademie

Nicht nur Sushi ist derzeit ungemein beliebt, auch Tatar hat insbesondere die Speisekarten der gehobenen Gastronomie im Sturm erobert. In diesem Kurs erlernen Sie zunächst die Zubereitung eines echten Klassikers, denn Lachs eignet sich hervorragend für diese Art der Zubereitung, besonders wenn man ihn mit Kartoffelrösti und Meerrettich ergänzt. Exotisch wird es dann mit gegrilltem Kalbstatar, mit Zitruscreme, Blutampfer und gegrillter Wassermelone vollendet, und weiter geht es nach Asien mit Tatar vom Weideochsen mit Chili, Koriander und Lemon-Crème-Fraîche, bevor Himbeertarte den fruchtigen Punkt hinter ein faszinierend leichtes, aromatisches und abwechslungsreiches Menü setzt.

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Begleitperson zum Menü: 39,50 €

DIE TERMINE:

	Selbst Brot backen	Schöne Desserts	Fingerfood	Schalen- und Krustentiere	Der Tatarkurs
Einzeltermine	Di, 09.09.14, 18.30-22.30 Uhr	So, 13.07.14, 11.00-15.00 Uhr Sa, 18.10.14, 11.00-15.00 Uhr	Do, 18.09.14, 18.30-22.30 Uhr So, 09.11.14, 18.30-22.30 Uhr	Mo, 18.08.14, 18.30-22.30 Uhr Do, 02.10.14, 18.30-22.30 Uhr	Do, 21.08.14, 18.30-22.30 Uhr Sa, 25.10.14, 18.30-22.30 Uhr

OLBRICHS GRÜNE WELT



Von der Kartoffel bis zur Jackfrucht: **Franz Olbrich** kann's und bringt Frankfurter Sterne- und Hobbyköchen jeden Tag feinstes Gemüse und reife Früchtchen an seinen Stand in der Kleinmarkthalle!

Der liebe Kunde und das Obst

Juni, Juli und August stehen vor der Tür. Das bedeutet harte Zeiten für die Händler in der Frankfurter Kleinmarkthalle. Wenn die Temperaturen steigen, dann fällt es uns zunehmend schwerer, in der nicht klimatisierten Halle insbesondere das frische Obst und Gemüse in ansprechender Form zu halten. Wir haben zwar Kühllhäuser in unseren Katakomben, bauen dann während der Woche etwas weniger reichhaltig auf und machen dann lieber einen Gang mehr in eines unserer Kühllhäuser, als dass die Ware unnötig in der Auslage leidet, aber die Kundschaft ist in diesen Tagen auch dünner gesät als sonst, stehen doch die großen Ferien an und auch die Wochenmärkte unter freiem Himmel werden nun mehr frequentiert, als dies in der kalten Jahreszeit der Fall ist. Leider machen alle laufenden Kosten keine Sommerpause, also sind Ideen und Alternativen gefragt.

Eine solche Alternative hat sich in den vergangenen Jahren in Form unseres Obst-Caterings entwickelt. Wir dachten uns: Wenn der Kunde nicht zum Obst kommt, warum dann nicht das Obst einfach zum Kunden bringen?! Neben der Auslieferung von verzehrfertigem Obst in hübsch angerichteten Obstkörben in Büros und Privathaushalte hat sich unser Thaiboot etabliert. In einem original thailändischen Sampan von einem der schwimmenden Märkte in Bangkok drapieren wir unser tagesfrisches Obst aus der Frankfurter Kleinmarkthalle und verarbeiten es à la minute zu einem erfrischenden Fruchtsalat oder einem wohltuenden Saft oder Smoothie. Daneben werden Orangen, Granatäpfel oder junge Trinkkokosnüsse angeboten. Das ganze Ensemble ist als Blickfänger in Form eines Marktstandes arrangiert, und zwar mit angeschlossener Bar. Unser fachkundiges Personal erläutert auf unterhaltsame Art und Weise den Werdegang einer Jackfrucht oder warum unsere Kokosnüsse schneeweiß sind.

Ein solcher Außentermin stand im Frankfurter Palmengarten bevor: Während des diesjährigen Rosen- und Lichterfestes im Juni lagen wir wieder im Palmengarten vor Anker – der einzige Platz in Frankfurt, an dem man unter Palmen Kokosnüsse trinken konnte! Manche behaupten, dass man mit einer frischen Kokosnuss in der Hand bei geschlossenen Augen die Brandung am Strand und die Möwen darüber hören kann. Machen Sie bitte selbst die Probe aufs Exempel und besuchen Sie uns einfach!

Grüße aus der Kleinmarkthalle,

Franz Olbrich

MESSER SCHARF!

Kirsteen Altgassen

Kirsteen Altgassen öffnet die Türen des Zwillingshops Frankfurt für einen interessanten Messerschleifkurs. Wie pflege ich meine Messer richtig? Was gibt es für Tipps und Tricks, um Messer selbst zu schärfen? Bei kleinen Snacks und kühlen Getränken erklärt Ihnen die Fachfrau in kleinen Gruppen, worauf es beim Messerschleifen ankommt und zeigt Ihnen den Unterschied zwischen den Schleifmethoden mit Stein und Stahl. Damit Sie gleich etwas für ihre Schärfe in der heimischen Küche tun, darf jeder Teilnehmer ein Messer von zu Hause mitbringen, um sofort an dem eigenen Schneidgut seine Technik zu verfeinern. Am Ende wird das Ergebnis an ein paar Produkten getestet. Sie werden sehen: Tomate, Paprika & Co. zergehen butterzart auf dem Schneidebrett!

Ab sofort ist dieser Schleifkurs für Genuss-Card-Inhaber kostenlos!

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

10 € | 0 € mit Genuss-Card, inkl. Snacks und Getränke

GANZ SCHÖN SCHNITTIG!

Kirsteen Altgassen

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Zum perfekten Kochen gehören nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetirmesser. In diesem Intensivkurs sind nur sechs Plätze frei, so dass eine optimale Betreuung jedes einzelnen Teilnehmers garantiert ist. Kirsteen Altgassen kann auf Feinheiten eingehen und hat genug Zeit, alle Fragen genau zu beantworten.

Bei diesem Kurs gibt es drei Bausteine, in denen die richtigen Schneidtechniken sukzessive vermittelt werden:

Teil 1 – Gemüse

Teil 2 – Fisch

Teil 3 – Geflügel

LERNEN Sie von Kirsteen Altgassen den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam die schnittigen Geheimnisse der Profi-Köche!

ORT: Zwilling J.A. Henckels AG, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

45 € inkl. Fingerfood und Getränke



DIE TERMINE:

	Messer scharf!	Ganz schön schnittig
Einzeltermine	Do, 21.08.14, 18.00-19.30 Uhr Fr, 12.09.14, 14.30-16.00 Uhr Fr, 17.10.14, 15.30-17.00 Uhr	Fr, 05.12.14, 17.00-20.00 Uhr (Fisch) 23.08.14, 15.00-17.30 Uhr (Gemüse) Fr, 21.11.14, 17.00-20.00 Uhr (Geflügel)



Portugals flüssiges Gold

Port kennt eigentlich jeder, doch portugiesische Weine haben immer noch den Ruf eines Geheimtipps. Die Fachwelt ist da schon weiter, feiert sie als kommende Stars – und das völlig zu Recht!

Text: Bastian Fiebig

Jörg Rekate ist das, was man einen Lebenskünstler nennt. Neben seinem „normalen“ Beruf widmet er sich mit dem Unternehmen OVINHO seiner persönlichen Leidenschaft: dem Import und Vertrieb portugiesischer Spitzenweine. Dass er hier keine Kompromisse macht, zeigen die Namen der Winzer, die dem Weinhändler ihr Vertrauen schenken.

So zum Beispiel Helder Cunha und Frederico Gomes. Nach deren Ausbildung in Geisenheim ging alles ganz schnell: Engagements als Önologen bei Borges, Vinho Douro Superior und FTP Vinhos folgte die Gründung des eigenen Unternehmens unter dem Namen Casca Wines mit dem Ziel, mit autochthonen portugiesischen Rebsorten die einzigartige Tradition des Weinbaus in Portugal zu erneuern. Und dies in neun DOC des Landes, mit besten Lagen und Trauben. Die beiden haben kein eigenes Weingut, sondern machen ihre Weine bei Freunden und Kollegen. Cunha und Gomes wurden in renommierten Magazinen schon als „Winescouts“ betitelt, und so lud der New Yorker Wine Spectator die beiden jungen Winzer 2012 nach New York ein. Die Weine reichen vom aromatischen und leichten Vinho Verde bis zum stoffigen roten Einzellagenwein mit einer Produktion von gerade mal 900 Flaschen.

Die jungen Wilden zeichnen auch für den in Sanddünen wachsenden Colares verantwortlich, wovon sich Rekate selbst überzeugen konnte, als er sie 2013 am Atlantik in einer alten Kellerei besuchte: 700 Liter weißer Colares aus 60 Jahre alten Malvasia-Rebstöcken, 100 Meter über NN und gerade mal 400 Meter vom Meer entfernt – ein sensationeller Wein. Der rote und weiße Colheita vom Douro wurde beim Empfang der Stadt Lissabon anlässlich des Champions League Finale 2014

ausgeschenkt. Dieser außergewöhnliche Rotwein stammt von zwei verschiedenen Weinbergen am Douro, 28 und 48 Jahre alte Rebstöcke ergeben eine feine Cuvée zum fantastischen Preis.

Insgesamt bietet Portugal einen noch unentdeckten Schatz an Weinen. Wichtiger Qualitätsfaktor ist die Lage des Landes am Atlantik mit verschiedensten Klimazonen. Regnet es im Vinho-Verde-Gebiet 2000 Millimeter pro Jahr, so sind es 180 Kilometer landeinwärts am Douro Superior nurmehr 240 Millimeter. Unterschiedliche Böden, strenge Kontrolle der zulässigen Rebsorten und die Fähigkeit junger Winzer, harmonisch traditionelle Methoden mit moderner Technologie zu verbinden, ergeben ein breites Angebot entdecksener Tropfen. Wussten Sie, dass das älteste Weingesetz der Welt aus Portugal stammt? Es diente der Klassifizierung des Portweins im Jahre 1756.

OVINHO, Spezialist für portugiesische Weine mit über 250 verschiedenen Tropfen von mehr als 30 Produzenten, freut sich als deutscher Handelspartner der Casca Wines über die kontinuierlich hohe Qualität der Weine. Jährliche Weinreisen zu den Weingütern sind ein wichtiger Mosaikstein der Arbeit. Neben Wein gibt es natürlich auch feines Olivenöl und andere Spezialitäten wie etwa den Medronho. Gute Arbeit bleibt nicht unbemerkt: Anlässlich der Vorstellung von Mastersommelier Hendrik Thoma „TOP 50 Weine aus Portugal“ wurde OVINHO der Titel „Importeur des Jahres „ von Vini Portugal verliehen!

OVINHO Portugal Import
Frankfurter Straße 31, 35037 Marburg, Tel. 06421 1680910
Mo/Do 14-19.30 Uhr, Mi/Fr 10-19.30 Uhr, Sa 9-16 Uhr, Di Ruhetag
www.WeinausPortugal.com, www.OVINHO.de

Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie haben viel Spaß am Probieren und Genießen, wollen beste Produkte und faszinierende Weine kennen und verstehen lernen und sich rundum verwöhnen lassen, anstatt den Kochlöffel zu schwingen? Dann sollten Sie sich mal bei einer dieser spannenden Veranstaltungen einbuchen.



DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

 **Astrid Keim**

Astrid Keim führt in diesem Kurs durch eine Seite der Gastronomie, die den meisten Restaurantbesuchern verborgen bleibt: Wie wird im Restaurant kalkuliert, woran erkennt man, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, und was verbirgt sich eigentlich hinter fantasievollen Namen auf der Speisekarte? Über 20 Jahre Arbeit in der Gastronomie haben bei Astrid Keim neben einem großen Erfahrungsschatz die Einsicht hinterlassen, dass es bei den Gästen reichlich Informationsbedarf gibt. Im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs aus der Küche ihres Mannes Eckhardt Keim betreibt sie hier also sozusagen aktiven Geheimnisverrat!



MENÜ:

Die Teilnehmer können am Abend bei jedem Gang zwischen zwei Gerichten wählen:

Wagyu-Pastete mit Cumberlandsauce oder Krustentierterrine mit hausgebeiztem Gewürzlrachs

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

Mousse au chocolat oder Kleine französische Käseauswahl

ORT:

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt am Main

TERMINE:

Mi, 10.09.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 24.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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

FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

 **Daniel Primke und David Fischer**

Auf diesen Abend mit außergewöhnlich schmackhaftem und qualitativ hochwertigem Fleisch, wie es sonst meist nur in der Sternegastronomie verarbeitet wird, kann man sich wirklich freuen: Iberico-Schwein und Charolais-Rind sind nur einige Hauptdarsteller des exklusiven Specials Feinstes Fleisch – Das Tasting. Hier haben Sie die Möglichkeit, die saftigsten, schmackhaftesten und zartesten Fleischprodukte kennenzulernen.

MENÜ:

Iberico Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce

Langsam gegrillte Lammschulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse

Rindfleisch-Tasting mit hausgemachten Pommes aluquettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen

Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-crumble

ORT: Die Genussakademie

TERMINE: Mo, 06.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

FEINSTES SEAFOOD – DAS TASTING

 **Daniel Primke**

Jetzt gibt es korrespondierend zum Thema Fleisch das ultimative Tasting in Sachen Seafood! Jede Frage, die Ihnen zum Thema einfällt, beantwortet Daniel Primke vom Frischeparadies kompetent und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting. Reisen Sie genussvoll am Gaumen durch die Weltmeere und lernen Sie dabei interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung des feinsten Seafoods kennen.

MENÜ:

Argentische Wildgarnelen auf sizilianischem Fenchel-Orangen-Salat

Seeteufel-QSFP auf Safran-Risotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

Loup de Mer mit Kartoffel-Mousseline und Sauce Vièrge

ORT: Die Genussakademie

TERMINE: Do, 23.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

ALLES KÄSE IN HUNGEN

 **Reiner Wechs**

Die Hungener Käsescheune bietet Besuchern die Möglichkeit, den Prozess der Käseherstellung in handwerklicher Tradition aus nächster Nähe zu beobachten. Sie wollen nicht nur zusehen, wie Käse entsteht, sondern zum ersten Mal selbst Ihren eigenen produzieren? Reiner Wechs begleitet Sie von der Milch bis zum fertigen Käse bei Ihrer aufregenden Arbeit als Käser! Die duftenden Früchte der Arbeit genießt man am besten mit hervorragendem Brot, das vor Ort vom Hausbäcker gebacken wird. Außerdem führt Reiner Wechs durch die Schaukäserie und erläutert anschaulich Grundlagen, Herstellung und Affinage verschiedener Käsesorten. Schließlich genießen alle gemeinsam eine breite Palette unterschiedlicher Käsesorten aus der Wetterau mit begleitenden Weinen.

ORT:

Hungener Käsescheune, Brauhofstraße 3-7, 35410 Hungen

TERMINE:

Sa, 20.09.14, 12.00-15.00 Uhr

Sa, 18.10.14, 12.00-15.00 Uhr

59 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

SCHOKOLADE UND WEIN – BRASILIANISCHE VERFÜHRUNG

 **Miriam Rocha**

Für einen einzigen Abend kommt Miriam Rocha in die Genussakademie, um mit ihren Gästen völlig verschiedene Formen von Schokolade - von Kakao-bohne und -fruchtfleisch bis zu edelsten Gourmet-Schokoladen zu verkosten. Zu Schokolade passen Weine ganz vorzüglich, die jedoch fein abgestimmt werden sollten. Für Miriam Rocha kein Problem, schließlich ist sie auch hier absolute Spezialistin und vermählt die Aromen von Schokolade und Wein harmonisch und schlüssig. Der Lerneffekt kommt bei diesem Kurs selbstverständlich nicht zu kurz: Die richtige Technik beim Verkosten, etwa nach Kakaoanteil oder Terroir, wird genau erklärt, die Herkunft der einzelnen Produkte ausführlich erläutert. Schwerpunkt wird aber sicherlich der Genuss feinsten Schokoladen in Verbindung mit guten Weinen sein.

ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

Mo, 27.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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



Fotos: privat; Steigenberger; Frankfurter Hof; fotolia/AndriiCorulko; Andreas Baldauf; Leonie Karn



COGNAC, RUM & WHISKY – DAS TASTING

 **Jan Forsberg**

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



MENÜ:

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

ORT:

Autorenbar im Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt

TERMINE:

Do, 25.09.14, 18.30-22.30 Uhr

69 € inkl. Getränke

DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

präsentiert von



 **Giovanni Burgarella**

Sie haben eine brandneue Espressomaschine und sind dennoch nicht zu hundert Prozent mit dem Ergebnis zufrieden? Hier braucht es den Fachmann, der von unterschiedlichen Kaffeesorten bis zum letzten kleinen Rädchen alles so anschaulich vermittelt, dass die eigene Küche anschließend zur italienischen Espresso-Bar wird. Hierfür kommt Giovanni Burgarella von der Münchner Università del Caffè in die Mainmetropole und garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Abend – von der Geschichte der Kaffeebohne bis zum fertigen Espresso! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit ihrem Partner illy durchführt!

MENÜ:

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 27.07.14, 11.00-15.00 Uhr
Fr, 19.09.14, 18.00-22.00 Uhr

59 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



SO GEHT WEIN

 **Bastian Fiebig**

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts über dieses faszinierende Getränk und wollen endlich mal klare Antworten auf Fragen wie „wie wird Wein gemacht“, „warum sind einige Weine irrsinnig teuer und sind diese ihren Preis wert“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Bastian Fiebig, sieben Jahre lang Chefredakteur von FRANKFURT GEHT AUS! und seit 2012 Leiter der Genussakademie, widmet sich bereits seit einem Vierteljahrhundert intensiv dem spannenden Thema Wein und hat für diesen Abend ein kunterbuntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft schneller seinen ganz persönlichen Lieblingswein zu finden.



MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 19.10.14, 18.30-22.30 Uhr
Do, 13.11.14, 18.30-22.30 Uhr

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

WEIN & KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

 **Bastian Fiebig**

Bastian Fiebig wird in diesem Kurs nicht nur Käse und Wein harmonisch miteinander vermählen, sondern auch noch genau erklären, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie die Dramaturgie eines perfekten Abends mit den beiden Protagonisten aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen, die bis zum Kurstermin geheim bleiben!

MENÜ:

Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa.

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 21.09.14, 18.30-22.30 Uhr
So, 23.11.14, 18.30-22.30 Uhr

69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNERTASTING!

 **Bastian Fiebig**

Champagner ist von einem Hauch von Luxus umgeben. Doch was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede? Kann man ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Wie das geht, zeigt das Team der Genussakademie, indem es zu diesem spektakulären Champagnertasting Häppchen reicht. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst. Acht Varianten werden verkostet, vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über Winzerchampagner, Rosé, Blanc de Blanc, Moët Chandon, Heidsieck Monopole und Veuve Cliquot bis zum ultimativen Highlight: Die Grande Cuvée von Krug!

MENÜ:

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 12.10.14, 17.00-20.30 Uhr
So, 30.11.14, 17.00-20.30 Uhr

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



SO GEHT SEKT: DAS TASTING IN DER SEKTMANUFAKTUR BARDONG

 **Norbert Bardong**

Norbert Bardong hat sich ganz der Sekterstellung nach der traditionellen Methode (also wie beim Champagner) verschrieben – von der Auswahl des perfekten Grundweins bis zur Vollendung auf der Flasche. In seinen rebsortenreinen Jahrgangs- und Lagensekten findet sich der unverfälschte Charakter des jeweiligen Weines und Jahrgangs wieder. Eine weitere Besonderheit: der Sekt reift mindestens 36 Monate auf der Hefe und entwickelt so seine Feinperligkeit, das besondere Bouquet und wunderbaren Schmelz. Konsequenterweise pflegt Bardong den Manufaktur-Gedanken und vermittelt sowohl kurzweilig als auch anschaulich alle Prozesse des „Handwerks“ vom Stillwein bis zum fertigen Sekt. Trocken ist die Angelegenheit aber keineswegs: Der Lerneffekt wird durch reichlich Genuss ergänzt. Im urigen Gewölbekeller werden fünf verschiedene Sektarten verkostet und zeigen in Kombination mit korrespondierenden Häppchen, dass sich Sekt nicht nur zum Aperitif, sondern auch durchaus hervorragend als Menübegleiter eignet.



MENÜ:

Fünf Sektarten aus der Sektkellerei Bardong mit korrespondierenden Häppchen.

ORT:

Sektkellerei Bardong, Bahnstraße 7, 65366 Geisenheim

TERMINE:

Sa, 27.09.14, 15.00-18.30 Uhr
Sa, 15.11.14, 15.00-18.30 Uhr

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

PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Flippiges in die Küche!

Geschenke und Mitbringsel für die Küche werden immer beliebter. Ein Grund sind vermutlich die vielen pfiffigen und zum Teil sehr amüsanten Ideen, die der Fachhandel in jüngster Zeit anbietet. Zugegebenermaßen sind die meisten dieser kleinen innovativen Produkte überflüssig, aber so lange sie für Spaß und Freude sorgen, erfüllen sie ja ihre Aufgabe. Ein paar Beispiele gefällig? Nun gut, wie oft kommt es vor, dass man während des Kochens noch schnell was notieren möchte? Und die Liste der Zutaten erst! Wer soll sich denn das alles merken? Doch keine Panik, denn jetzt gibt es das perfekte Utensil für Notizen in der Küche: die Zettel in Salamiform! Damit können sich sogar Vegetarier anfreunden. Wir halten uns doch (fast) alle für Hobbychefköche, und dass nicht nur aufgrund all dieser Kochsendungen im Fernsehen. Deswegen darf in einer guten Küche keinesfalls der Möhren- oder Gurkenspitzer fehlen! Pizzafreunde brauchen zum Stückeln nicht irgendeinen Pizzaschneider, sondern entweder die Pizzaschere mit Servierfläche oder wenigstens den italienischen Scooter, der die Pizza mit seinen scharfen Rädern perfekt scheidet. Sportler können übrigens für denselben Zweck auch auf ein kleines Rennrad zurückgreifen. Welches war jetzt mein Glas? Diese Frage können Sie sich sparen, wenn Sie Ihr Glas zukünftig mit einem Glasmarker aus Silikon versehen. Die gibt es in bunten Farben und Formen und sie sind gerade für Partys, Gäste und Kinder bestens geeignet. Nicht weniger in Mode sind Snack-Piekser und -Gabeln in diversen Formen wie etwa Außerirdische oder – ganz irdisch – Blumen oder Vögel. Als Geschenk empfehlen sich die Piekser im 6er-Set in Sardinienform in einer Sardinendose. Die hygienische Variante, um Zahnstocher aufzubewahren, ist ein pfiffiger Zahnstocherspender. Man muss nur den darauf befestigten kleinen Mann nach unten drücken, und schon wird er Ihnen einen Zahnstocher reichen. Wenn das kein stilvoller Ersatz für das furchtbare, aber weit verbreitete Zahnstocher-Fass ist! Für kleine Küchen gibt es nun endlich ein Nudelsieb und zwei kleine Trichter, die nur wenig Platz beanspruchen, denn diese praktischen Teile in gefälliger Schweinchen-, Elefanten- oder Schneckenform sind faltbar und aus Silikon. Wem das alles zu flippig ist, der sollte auf die guten alten Backmischungen für Brot, Kuchen und Gebäck im Weck-Glas zurückgreifen. Sie sehen nicht nur appetitlich aus, sondern schmecken auch ausgezeichnet. Als Geschenk machen sie viel her und sind zudem eine wunderbare Alternative zum kurzlebigen Blumenstrauß bei Einladungen und Geburtstagen.

Ihr Philipp Keller

TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

 **Andreas Bächer**

Andreas Bächer bietet mit seiner Weinstube „WeinBäcker“ im Nordend eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an deutschen Weinen. Sie verkosten in diesem Kurs schmackhafte Tropfen und lernen, diese geschickt mit passenden Häppchen zu kombinieren. Mit am Start sind klassische sowie exotische Rebsorten, die alleine für sich bereits Trinkgenuss versprechen. Die



Gruppe erfährt, worauf bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt des Abends liegt aber klar auf dem Genuss der Weine in Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten. Dabei ist die Devise „klein, fein und gar nicht schwer nachzukochen“ – lassen Sie sich überraschen!

MENÜ

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

ORT:

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt

TERMINE:

Sa, 27.09.14, 18.00-23.00 Uhr

Sa, 25.10.14, 18.00-23.00 Uhr

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

EAST MEETS WEST: DIALOG ZWISCHEN PREMIUM-SAKE UND KÄSE

 **Yoshiko Ueno-Müller**

Ein außergewöhnlicher Kurs rund um das japanische Lebenselixier: Yoshiko Ueno-Müller kombiniert ihren exklusiven Sake im brandneuen Tasting nicht mehr klassisch mit Sushi, sondern mit europäischem Käse. Dass auch diese Verbindung ausgezeichnet passt, wird an diesem Abend deutlich. Yoshiko Ueno-Müller, die sich als erste Frau und erster im Ausland lebender Japaner überhaupt „Master of Sake Tasting“ nennen darf, bringt verschiedene Sorten japanischen Premium-Sake mit. Die Autorin des Buches „Sake – Elixier der japanischen Seele“ erklärt ausführlich Geschichte und Herstellung von Wein aus Reis und verkostet diesen selbstverständlich gemeinsam mit den Kursteilnehmern in Verbindung mit europäischem Käse. Ein spektakulärer Kurs für Liebhaber japanischer Koch- und Genusskunst!



MENÜ:

Sparkling-Sake aus Flaschengärung, hoch aromatischer Daiginjo und bernsteinfarbener Aged-Sake – japanische Trinkkultur in Verbindung mit europäischem Käse.

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 18.09.14, 18.30-21.30 Uhr

Do, 06.11.14, 18.30-21.30 Uhr

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



COOK YOURSELF - DIE GROSSE „DO-IT-YOURSELF-KOCHPARTY“

Hier sind Sie der Küchenchef!

Sie kochen leidenschaftlich gern gemeinsam mit Ihrer Partnerin/Ihrem Partner und haben Lust auf eine ganz besondere Kochparty, bei der man nette Leute kennenlernen und neue Freunde gewinnen kann? Dann ist diese Veranstaltung genau die richtige für Sie! Hier gibt es nämlich keinen Dozenten – Chefkoch oder Chefköchin sind Sie und gemeinsam mit vielen anderen Paaren zaubern Sie einen Gang eines faszinierenden Überraschungsmenus im Atelier 3.0.

Und das geht so: Wir stellen als Genussakademie zunächst ein komplette Menüfolge in neun Gängen zusammen. Allerdings nicht in konkreten Gerichten, sondern nur mit den jeweiligen Positionen. Jetzt kommen die Teilnehmer ins Spiel: Sie suchen sich eine noch freie Position aus, denken sich dazu ein Gericht aus und tragen sich für diesen Gang ein. Alles, was Sie nun tun müssen, ist anschließend im Vorfeld für insgesamt 18 Personen Zutaten für Ihren Gang einkaufen und dabei unbedingt darauf achten, dass hier nur Amuse-bouche-Portionen gekocht werden. Neun Paare sind eingeplant, und so kommen insgesamt auch neun kleine, sehr spannende Gerichte auf die gemeinsame Tafel. Equipment ist reichlich vorhanden, das Atelier 3.0 ist bestens mit allem Notwendigen ausgestattet, Getränke sind im Preis inbegriffen. Kurz gesagt: Sie machen das, was Spaß macht, wir den Rest. Lustiger, überraschender und unkomplizierter kann eine spontane Kochparty nicht sein!

MENÜ: Das große Geheimnis des Abends in neun Gängen!

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

TERMINE:

Sa, 27.09.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 22.11.14, 18.30-22.30 Uhr

49 € inkl. Getränke



COOK AND DANCE

Das Team der Genussakademie

Cook and Dance ist das etwas andere After-Work-Konzept der Genussakademie: An jedem dritten Donnerstag im Monat wird das Atelier 3.0 zum genussvollen Feiern reserviert. Wie gewohnt gibt es hier verschiedene Leckereien, mal als Kochkurs, mal als Showkochen oder Küchenparty, zu schnabulieren – und die Kalorien können gleich an Ort und Stelle wieder abgetanzt werden, wenn Christian Spreen alias DJ Six auflegt und ein Tanzlehrer der Tanzschule Böppler-Wolf die Gäste zum Mitmachen animiert! So können Sie verfrüht das Wochenende einläuten – Cook and Dance!

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

TERMINE:

Do, 18.09.14, 19.00-23.00 Uhr

69 € inkl. Getränke



ADEL AM HERD: LISBET WINDSOR GOES COMMONWEALTH!

Lisbet II. Windsor

Nach vielen Audienzen, in denen Lisbet II. bescheiden die Huldigungen ihrer Gäste entgegennahm und sich mit einem Menü direkt aus der Palastküche revanchierte, macht sie sich nun mit einer ausgewählten Gruppe auf den Weg durch ihre ehemaligen Kolonien. Dass es unterwegs viele Anekdoten aus dem royalen Alltag gibt, ist so sicher wie der kulinarische Hochgenuss, für den Hofkoch Slim Khanchouch mit tatkräftiger Unterstützung der Untertanen und auch ihrer Majestät persönlich sorgen wird.



MENÜ:

Sri Lanka: In Bananenblätter gegarte Meeresfrüchte an srilankanischer Kokos-Bananen-Currysauce

Südafrika: Südafrikanische Satéspieße auf einem Erdnuss-Bohnenpüree

Horn von Afrika: Afrikanisches Gulasch auf Injera-brot und Kartoffel-Korianderschaum

Brimingham: Banoffie-Pie

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 22.09.14, 18.30-22.30 Uhr

Di, 14.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

DAS TEAM DER GENUSSAKADEMIE

Bald heißt es wieder Genussakademie meets Zwilling: Die Frankfurter Kochschule lädt gemeinsam mit dem Team der Messer- und Küchenhardwaremanufaktur erneut zum GenussCard-Event ein. Der im frischen, modernen Design erstrahlende Shop wird von 19 bis 22 Uhr seine Türen exklusiv für GenussCard-Inhaber öffnen – neben vielen tollen Angeboten auf ausgewählte Produkte mit bis zu 60 Prozent Rabatt steht auch das Team der Genussakademie in der Showküche des Shops parat, um für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen. Bei köstlichen Kleinigkeiten und einem Glas Wein können Sie entspannt im umfangreichen Angebot stöbern und den freundlichen Mitarbeitern des Shops Fragen stellen. Sie suchen ein schönes Weihnachtsgeschenk für Ihre Lieben oder manchen tollen (und gutausschenden) Helfer für die heimische Küche? Die kompetenten Zwilling-Mitarbeiter und das Genussakademie-Team stehen Ihnen den ganzen Abend mit Rat und Tat zur Seite. Neben feinen Kleinigkeiten zum Essen und verlockenden Angeboten gibt es natürlich für jeden Teilnehmer ein kleines Präsent – und auf den Gewinner der Auslosung am Abend wartet ein fünfteiliges Topfset der neuen Serie „Zwilling Passion“! Nicht nur Sie, sondern auch Ihr Partner oder Partnerin sind herzlich eingeladen – aber Vorsicht: Die Plätze sind limitiert!

ORT:

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

TERMINE:

Sa, 13.12.14, 19.00-22.00 Uhr

KOSTEN:

kostenfrei mit Genuss-Card, inkl. Getränke



TOPF SUCHT DECKEL

Steffen Ott

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

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

- Fr, 29.08.14, 17.30-21.30 Uhr
- Fr, 24.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

3. LADIES NIGHT – AMERICAN DREAM

Slim Khanchouch

Slim Khanchouchs neues Konzept wird langsam zum festen Bestandteil im Programm der Genussakademie: Zum dritten Mal schon heißt es „Ladies only“ in der Genussakademie – die Herren der Schöpfung müssen leider draußen bleiben, wenn Slim zum „American Dream“ einlädt. Bei guter Musik kommen Sie direkt mit dem Begrüßungsdrink in die richtige Stimmung, feiern gemeinsam in entspannter Atmosphäre mit Ihren Freundinnen in den Abend hinein, schlendern an den Kochstationen vorbei und lassen sich vielleicht das eine oder andere Rezept erklären, lernen neue Leute kennen und haben danach noch genug Zeit, um das Frankfurter Nachtleben unsicher zu machen. Besser kann man nicht ins Wochenende starten!

MENÜ:

- American Dream:
- Martini, karibischer Cocktail und Limettenpopcorn, California Rolls, Fischpraline auf Süßkartoffelpüree, Caesar's Salad surf 'n' turf mit Parmesan chips, Flanksteak mit dreierlei Mais und Jack Daniels-Tabak-Sauce, Avocadosuppe, amerikanisches Rindertatar mit Kaffeemayonnaise auf Tortilla, in jamaikanischem Tee angebratener Brownie mit Heidelbeersorbet, Ambrosia mit Marshmallows

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

- Sa, 11.10.14, 18.00-22.00 Uhr

69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



Ab in die Zukunft – Silvester kommt!

Unser Horoskop für den Jahreswechsel sieht ausgesprochen lecker aus – gleich drei genussvolle Megaevents bringen perfekte Aussichten für das neue Jahr, und wer jetzt denkt, dass bis dahin noch viel Champagner die Kehle herabfließt, der könnte am Ende ohne Ticket dastehen!

SILVESTER 2014 – KÖNIGLICHER GENUSS

Auch in diesem Jahr ist die Genussakademie Fressgass' zu Silvester Schauplatz eines spektakulären Menüs auf Sternenniveau. Dieses Jahr wird es wahrhaft königlich: Zum Jahreswechsel gibt es authentische Gerichte, wie sie auch bei royalen Festen serviert werden. Auf seiner Reise um die Welt warten wir an verschiedenen Königs- und Kaiserhöfen auf, um von dort nur die allerbesten Rezepte in die Genussakademie zu bringen. Besonderes Highlight dieser Nacht ist natürlich wieder der Chef's Table, an dem eine streng limitierte Zahl von Gästen direkt in der Küche sitzt und dabei hautnah am Geschehen ist: Sie sehen den Köchen bei der Arbeit über die Schulter und können danach gemeinsam mit dem Team das grandiose Menü genießen. Am Chef's Table wird auch während des Essens Champagner serviert, und wem das noch nicht genug ist, der kann eine Flasche zum Anstoßen um Mitternacht für kleines Geld erwerben – die Getränke während des Dinners sind an diesem Abend inklusive. Wenn um 23.30 Uhr Schluss ist, können die Gäste den Silvesterabend beim Feuerwerk am Opernplatz ausklingen lassen – oder sie fahren in die Genussakademie Medienhaus, wo die Partysonne bis 3 Uhr bei 1001 Nacht nicht untergeht!

MENÜ:

- Japanisches Kaiserreich: Thunfischsashimi mit Avocado, Yuzuzitrone und Shisokresse
- Königreich Thailand: Hummersalat „Rama IX“ mit Glasnudeln, Limette und Koriander
- Königreich Spanien: Der „König der Schinken“ – Jamón Iberico Bellota mit Artischockenragout und Rauchpaprikacreme
- Vereinigtes Königreich: Sorbet „After Eight“
- Königreich Marokko: Tajine von Rinderfilet und weißen Rübchen, „Königsreis“ mit Safran, Mandeln und orientalischen Gewürzen
- Königreich Belgien: Variation von belgischer Schokolade mit kleinen Kirschwaffeln

ORT:

Die Genussakademie Fressgass

TERMINE:

- Mi, 31.12.14, 18.00-23.30 Uhr

189 € | 179 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke, Platz am Chef's Table: 219 € | 209 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

SILVESTER 2014 – 1001 NACHT

Slim Khanchouch

Das Medienhaus verwandelt sich diesmal zum Jahreswechsel in einen Palast aus tausendundeiner Nacht: Slim Khanchouch gibt alles und kocht genau die Gerichte, die er immer wieder bei seinen zahlreichen Einsätzen für arabische Würdenträger in Dubai serviert. Dabei kommen auch traditionelle Kleinigkeiten aus orientalischen Ländern auf den Tisch – aber auch ein ganzes Lamm! Die Silvesterparty im Medienhaus ist wie letztes Jahr eine Küchenparty. Natürlich gibt es eine Sitzplatzgarantie, denn die Anzahl der Gäste wird streng limitiert. Das Essen ist kein gesetztes Dinner, sondern wird in zwei klassischen Buffetgängen und zwei sogenannten „Flying-Buffer“-Gängen serviert. Dadurch ist immer Bewegung im Spiel, man macht leicht neue Bekanntschaften, und die Musik vom Live-DJ tut ihr übriges, dass hier ein Feuerwerk der Aromen und der guten Laune entsteht – Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht inklusive!

MENÜ: Arabisches Überraschungsbuffet de luxe

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

TERMIN: Mi, 31.12.14, 19.30-03.30 Uhr

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

SILVESTER 2014 – CARIBBEAN NIGHT

Das Team der Genussakademie

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

ORT:

Die Genussakademie Atelier 3.0,

TERMINE:

- Mi, 31.12.14, 21.00-04.00 Uhr

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

Original SELTERS ist zertifizierter Weinbegleiter

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

Désirée Eser
Weingut August Eser
Rheingau



Der Ursprung guten Geschmacks

SELTERS Leicht

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

SELTERS Naturell

Zu bspw. im Barrique ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Weiß- und Rotweinen, ggf. auch mit Vanillinkomponenten und hohem Tanninanteil empfiehlt sich Dank seiner eleganten Stille SELTERS NATURELL

SELTERS Classic

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



Die nächste Location: Genussakademie-Live-Catering

Bisher gab es vier unterschiedliche Kochstudios – Nummer fünf ist bestimmt das individuellste, denn ab sofort kann man die Genussakademie auch ganz einfach zu sich bestellen!

Text: Bastian Fiebig

Das Programm der Genussakademie zieht unterdessen weit über 20 000 Gäste pro Jahr in die Kochstudios der Journalkochschule, doch wer im Büro, auf der Messe, in seinen eigenen Showrooms oder ganz privat zu Hause wie auch an ungewöhnlichen, individuell ausgewählten Locations feiern und genießen wollte, musste bisher auf die kreativen Ideen der Genussakademie verzichten. Slim Khanchouch, beliebter Teamkoch, Fachmann in Sachen orientalische Kochkunst und jetzt auch Küchenmeister der Rubrik Internationale Küche, brachte es auf den Punkt und die passenden Ideen gleich mit, denn schließlich gehört ihm seit Jahren ein erfolgreiches Catering-unternehmen – das nun mit der Genussakademie fusioniert.

Wobei der Begriff Catering von der Genussakademie völlig neu definiert wird, denn hier wird nicht nur vorgefertigtes Essen in Metallwannen gekippt. Die Genussakademie schickt vielmehr ihre beliebten Konzepte in Sachen Showcooking, Küchenparty oder sogar Kochkurs auf die Reise: Alles wird frisch zubereitet, Convenience hat Hausverbot – das ist Genussakademie-Live-Catering vom Feinsten, bei dem Action am Herd und Interaktion mit den Gästen einen wichtigen Teil der Veranstaltung ausmachen.

Slim Khanchouch ist natürlich nicht der einzige erfahrene Teamkoch, im Gegenteil: Sämtliche Mitglieder des Genussakademie-Köcheteams blicken bereits auf jahrelange Erfahrung in Sachen Veranstaltungsplanung und -durchführung zurück. In verantwortlicher Position vom Dinner in der privaten Küche bis zum Megaevent mit 20 000 Gästen oder Küchenpartys mit Drei-Sterne-Köchen. So ist die Neugründung der Abteilung Genussakademie-Live-Catering die logische Weiterentwicklung des Programms: Vom Showcooking über Flying Buffet, BBQ, das klassische Buffet, ein gesetztes Dinner oder Fingerfood bis zur fröhlichen Küchenparty mit prominenten Köchen gibt es keine Idee, die man nicht gemeinsam mit der Genussakademie sowohl für Firmen- als auch für Privatveranstaltungen umsetzen kann. Und das sowohl mit dem geballten Wissen als auch den guten Kontakten der größten Kochschule des Landes zu europäischen Topköchen und -weingütern. Stilistisch sind keinerlei Grenzen gesetzt, denn was in den vier bekannten Kochstudios bisher erfolgreich angeboten und weiterentwickelt wird, kann auch im privaten Rahmen

problemlos umgesetzt werden – vom perfekten Schnitzel bis zu den Lieblingsgerichten der französischen Präsidenten oder einem exklusiven Abend mit einem Sternekoch!

Natürlich bietet die Genussakademie auch den kompletten Service rund um ein solches Event – vom Equipment über die ausführliche, individuelle Beratung bis zum perfekten Service vor Ort. Geburtstag, Hochzeit, Betriebsfeier, Messe-Event, Produktpräsentation, Incentives – Sie haben den Anlass, wir die Ideen, um diesen nun auch vor Ort zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen! Ansprechpartnerin ist Katinka Reinhardt (kreinhardt@mmg.de) – wir freuen uns auf Sie!



Foto: Dirk Ostermeier

FRISCHE PARADIES



Ihr Partner für
kulinarische Exzellenz.

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

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



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

Cash & Carry Termine 2014: 7. Juli | 4. August | 1. September | 6. Oktober | 3. November | 1. Dezember

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

FRISCHEPARADIES FRANKFURT

Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt

Fon 069 380323-0

Öffnungszeiten: Mo-Mi 8.00 - 18.00 Uhr |
Do+Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 Uhr

www.frischeparadies.com



www.facebook.com/FrischeParadies


FRISCHE PARADIES



Das Beste von allem.

Reise nach Japan!

Im Oktober steht wieder ein genussakademisches Jubiläum auf der Agenda: Küchenparty Nummer 20 will gebührend gefeiert werden! Natürlich braucht es hierfür ein so passendes wie anspruchsvolles Thema und so führt die kulinarische Reise des Abends diesmal nach Nippon.



Japan steht wie kaum ein anderes Land für Produktküche auf allerhöchstem Niveau, aber neben Sushi & Co. gibt es hier eine Vielzahl spannender Gerichte zu entdecken, die immer wieder kreative europäische Künstler am Herd zu aufregenden Ideen inspirieren. An drei unterschiedlichen Kochstationen präsentieren japanische Top-Köche der Mainmetropole gemeinsam mit einem Stargast aus London bestes Sushi und authentisch japanische Gerichte. Kazuhiro Yasunaga, langjähriger Küchenchef des SushiSho im Maritim-Hotel an der Messe, sagte sofort zu und serviert am Jubiläumsabend ein Menü aus Miso-

suppe, verschiedenen Sushi-Variationen und Waramibochi, einem japanischen Dessert. Auch der neue Hotspot der Stadt, das Moriki in den Zwillingstürmen der Deutschen Bank, ist live dabei und bringt drei köstliche Gänge seiner zeitgemäßen Interpretation japanischer Kochkunst ins Medienhaus. Dritter Star des Abends ist Oliver Lange alias Ollysan, der mittlerweile in London mit seinen modernen Sushi-Kompositionen für Furore sorgt und derzeit in Brasilien die VIP's begeistert. Er jettet extra über den Kanal, um bei diesem Ereignis dabei sein zu können. Station Nummer vier gehört der Genussakademie, die sich selbstverständlich

ebenfalls von der Vielfalt der japanischen Küche inspirieren lassen und drei interessante Gänge zu einem unvergesslichen Abend beitragen wird. 20 mal Genussakademie Küchenparty – diesen Abend dürfen Sie einfach nicht verpassen!

REISE NACH JAPAN!

MENÜ: Vier Küchenchefs bringen an vier Stationen Japan in die Genussakademie Medienhaus.

TERMIN: So, 26.10.2014, Einlass 18.00, Beginn 18.45, Ende gegen 22.30 Uhr

ORT: Genussakademie Medienhaus

KOSTEN: 129 € / 119 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

Lenau, die freundliche Weinhandlung in der Siedlung Höhenblick in Frankfurt-Ginnheim bietet eine gute Auswahl von leckeren Weinen, Schaumweinen und Spirituosen. Infos zu Sortiment und Veranstaltungen im Internet unter www.lenau-wein.de.

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

Lenau (Weinhandlung),
Höhenblick 1/Ecke
Kurahessenstraße, 60431 Ffm,
Tel. 069/40155951,
Fax 069/40155953,
info@lenau-wein.de,
www.lenau-wein.de



Di-Do 15-19 h, Fr 11-20 h, Sa 10-15 h



FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

Unsere Fisch- und Feinkosttheke bietet ein vielfältiges Sortiment an frischen Fischen, Meeresfrüchten und Delikatessen – von Austern bis Zander – alles in einem hohen Maß an Frische und Qualität!

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



DER SPEZIALIST

... für die/den anspruchsvolle/n Köchin/Koch. Unser umfangreiches Sortiment enthält von A wie Alfi über F wie Fissler und K wie KitchenAid bis Z wie Zassenhaus alles, was in der bodenständigen, klassischen oder außergewöhnlichen und innovativen Küche an Werkzeug gebraucht wird.

Besuchen Sie unsere Erlebniswelt mit Produkten, die durch Qualität, Funktionalität und Design überzeugen.

Cookmal Frankfurt, Nidacorso 4 im Nord-West-Zentrum, 60439 Ffm, Tel. 069/57608927,
Fax 069/57608928, frankfurt@cookmal.de



LECKER, GESUND UND EINZIGARTIG IN FRANKFURT

Einzige produzierende Naturland Biometzgerei im Rhein-Main-Gebiet: Über 120 Bio-Wurst- und Schinkensorten. Frische Bio-Feinkost: Salate, Braten, Gegrilltes, Platten- sowie Partyservice. Eigene Bio-Angus-Rinderherde, Schwäbisch Hallisches Sattelschwein und Rhönlamm nur aus eigener Schlachtung. Aus der Region für die Region. Alle Wurst- und Schinkensorten sind gluten- und laktosefrei, beste Versorgung mit Bio-Frischgeflügel aller Art. Bio ... einfach lecker!!!

Bio-Metzgerei Spahn,
Berger Straße 222, 60385 Ffm, Tel. 069/455481,
Fax 069/94592790, biospahn@t-online.de,
Mo-Fr 7.30-19, Sa 7.30-16 Uhr



SCHLEMMER-CARRÉE

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

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



FRANKFURTER SENFGALERIE

Besuchen Sie die *Senfsation* in der Schweizer Str. 18. Entdecken Sie ein außergewöhnliches und exzellentes Sortiment, bestehend aus über 150 Senfsorten & vielem mehr. Unsere Spezialitäten: Frankfurter Apfelwein Senf, Frankfurter Grüne Soße Senf, Sachsenhäuser Biersenf, Main Feigen-senf, Festtagssenf. NEU: Frankfurter Römer Senf, scharfer Dribbdebacher und unsere feurig scharfe Grill- und Pastasauce. Eine Auswahl an individuellen Geschenkverpackungen erwartet Sie.

Mit Probierstation in der Schweizer Straße 18,
60594 Ffm, Di-Fr 10-18.30, Sa 10-16 Uhr, Tel.
069/36604435, www.frankfurter-senfgalerie.de



IHRE VINOHEK & WEINSTUBE IM NORDEND

Wir begeistern unsere Gäste mit regionalen Weinspezialitäten, saisonaler Speisekarte, ideenreichen Veranstaltungen, entspanntem Ambiente, herzlichem Service und fachkundiger Beratung.

Unsere Passion bringt Sie auf den Geschmack, z. B. bei einer **Wein- und Bierlounge**, beim „Chill & Grill“ (Freiluft-Grillabend) oder bei einer **Feierabend-Weinverkostung**. Alle Neuigkeiten erfahren Sie unter www.weinbaecher.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WeinBächer, Nibelungenallee 29, 60318 Ffm
Telefon (069) 36 60 76 47
Mo. bis Fr. 17:30- 24 Uhr, 1.+3. Sa. 18:30- 24 Uhr



AUSTRALIEN SHOP FRANKFURT

Hier finden Sie die beliebtesten australischen Lebensmittel-Produkte wie Vegemite sowie Gewürze, Delikatess-Saucen aus Queensland, Ingwer-Produkte und vieles mehr. Auch Känguru- und Krokodil-Fleisch tiefgefroren. Große Auswahl an australischen Biersorten. Präsentkartons erhältlich.

Australien Shop Frankfurt, Berliner Straße 33,
60311 Frankfurt, Tel. 069/90028437,
Mo-Fr 10-14 & 15-18.30, Sa 10-16 Uhr,
www.australien-shop-frankfurt.de



GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

Wir füllen für Sie ab: ausgefallene Essige, Öle, Spirituosen und Tee aus aller Welt. Als ausgefallene Geschenkidee oder einfach zum Selbstgenießen.

Kommen Sie zum Verkosten unserer großen Produktauswahl. Unser Hit sind vor allem die Frankfurter Produkte, wie z. B. Schoppepetzer Uffstrich oder auch der Scharfe Frankfurter.

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

Bei Chris im Hubertushof



Seit einem Jahr kocht unser ehemaliger Souschef Chris Schuppert im eigenen Hotel und lädt seine Gäste nun zum GenussWeekend nach Müñnerstadt ein.

Der Hubertushof in Müñnerstadt ist die perfekte Adresse für ein entspanntes Wochenende mit Wellness und viel Natur: Idyllisch direkt am Wald gelegen, bietet die Pension gestressten Großstädtern Ruhe und Abgeschiedenheit mit Wandermöglichkeiten, Golfplätzen in nächster Nähe



und guter Verbindung zu drei Thermen für entspannte Wellness. Für das leibliche Wohl sorgt dabei kein geringerer als Chris Schuppert, ehemaliger Souschef der Genussakademie: In seiner neuen Position als Küchenchef der ehemaligen Mühle liegt Chris die feine fränkische Küche am Herz – insbesondere auch das Wild aus eigener Jagd. Nach der Begrüßung haben die Gäste zuerst etwas Zeit zur freien Verfügung und können, ausgestattet mit einem gut gefüllten Picknickkorb, die umliegende Landschaft erkunden oder das historische Müñnerstadt besuchen. Am Abend lädt Chris, unterstützt von Hauswinzer Ewald Neder, dann zum Kochkurs in seine Küche. Nach einem genusslichen Abend warten gemütliche Zimmer und am nächsten Morgen das Frühstück, bevor es gegen Mittag wieder auf die Heimreise geht.



LANDLUST IM SOMMER

CHRIS SCHUPPERT-HOLZHEIMER

MENÜ:

Röhner Bachforelle gebeizt – herbstliche Blattsalate – Pumpernickel
Kürbissuppe – Wildschwein
Reh – Pastinake – Rote Beete – Kartoffel
Quitte – Holunder

TERMINE:

Sa, 27.09.14 bis So, 28.09.14
Sa, 18.10.14 bis So, 19.10.14

ORT: Hubertushof, Friedhofstraße 5, 97702 Müñnerstadt

LEISTUNGEN:

1 Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück, Kochkurs, Menü mit Weinbegleitung

KOSTEN:

149 € pro Person im Doppelzimmer

Romantik mit Stern

Premiere: Sternekoch Sebastian Lühr lädt zum Genussweekend ins romantische Hotel Kronenschlösschen – selbstverständlich inklusive Kochkurs!

Beinahe direkt am Rhein gelegen ist das Kronenschlösschen der Inbegriff eines romantischen Hotels, in dem man wirklich auf keinerlei Komfort verzichten muss und dennoch tief ins Lebensgefühl des 19. Jahrhunderts eintauchen kann. Hier stand für Jahrzehnte Patrick Kimpel am Herd und verteidigte den hervorragenden Ruf des Hauses, bevor nun der ehemalige Souschef Sebastian Lühr in seine Fußstapfen trat. Und wie! Bei allen Restaurantführern schlug sein harmonisch zwischen Tradition und Moderne variierender Küchenstil wie eine Bombe ein, der Michelin-Stern wurde beinahe selbstverständlich bestätigt, Platz eins der Liste „Genuss

mit Glanz und Gloria“ in RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2014 ebenfalls, und so lag es nahe, im Traditions Haus wegen eines luxuriösen Genusswochenendes nachzuzufahren. Zu unserer großen Freude sagte Inhaber H.B. Ullrich sofort zu, und so können wir nun einen spannenden Kochkurs mit dem Sternekoch, mit anschließendem Galadinner und Übernachtung im traumhaften Ambiente des Kronenschlösschens anbieten. Die Anzahl der Plätze ist allerdings begrenzt, so dass wir allen Romantikern nur raten können, sich schnell zu entscheiden. Das Weekend im Kronenschlösschen ist das ideale Geschenk für Paare und alle, die es werden wollen!



ROMANTIK MIT STERN

SEBASTIAN LÜHR UND DAS TEAM DES KRONENSCHLÖSSCHENS

MENÜ: Sterne-Überraschungsmenü

TERMINE:

Fr, 24.10.14, 16.00-11.00 Uhr
Fr, 31.10.14, 16.00-11.00 Uhr

ORT: Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eitville

KOSTEN: 199 € pro Person im Doppelzimmer
224 € pro Person im Einzelzimmer

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

Alle Reiseleistungen auf
www.genussakademie.com

Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS-TOUR DE FRANCE IN FRANKFURT

Wer aus Frankreich kommt, der kennt auch „seine“ geliebten und vermissten Produkte des Alltags, die hier oft schwer zu bekommen sind, aber: WIR HABEN SIE! Außer Wein, Champagner und Crémant, Käse, Jambon und Saucissons finden Sie in unserem Laden Tapenaden, Sardinen, Senf, Fleur de Sel, Walnussöl etc., aber auch Chocolat, Biscuits und Accessoires. Zudem bieten wir täglich frische Baguettes. Französischer Ursprung garantiert authentische Produkte.

Les Donadel, Epicerie Française, Berger Straße 171, 60385 Ffm, Tel. 069/98660312, Di-Fr 11-19, Sa 10-15 Uhr, www.lesdonadel.de



FEINKOST & TISCHKULTUR – VON ALLEM DAS BESTE ZU ERSCHWINGLICHEN PREISEN

Unser „Kleeblatt“ verspricht nicht nur, sondern hält auch die besten Standards ein. Wir bieten frische Produkte an Fleisch, Wurstwaren und Käse aus der Region und importieren direkt aus Spanien die besten Schinken „Iberico“ – vom schwarzen Schwein – und „Serrano“, diverse Spirituosen, Essigsorten und natürlich auch beste Öle sowie den echten Paella-Reis. Natürlich können Sie auch jederzeit einen individuellen Geschenkkorb bestellen. Wochentags gibt es von 11.00–14.00 Uhr frische Mittagsmenüs zu günstigen Preisen. Die Speisepläne ansehen Sie unter www.meister-kleeberg.de.

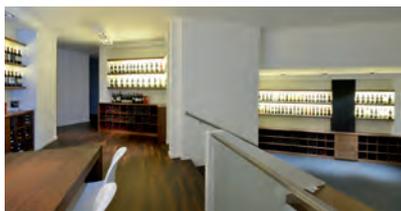
Meister Kleeberg GmbH, Eschersheimer Landstr. 426, 60433 Ffm, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-13 Uhr, Tel. 069/952023-44, Fax -45



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 95 Jahren stehen wir als Familie mit unserem Namen „Wacker's Kaffee“ für Genuss und allerhöchste Qualität. Bei uns erhalten Sie die feinsten und köstlichsten Kaffeespezialitäten im Ausschank und im Verkauf.

**Wacker's Kaffee, Kornmarkt 9, (Stammhaus / vis-à-vis Parkhaus Hauptwache), 60311 Ffm, Tel. 069/287810, Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr
Café Wacker's, Mittelweg 47, Tel. 069/550242;
Café Wacker, Berger Straße 185 (am Uhrtürmchen), Tel. 069/46007752, www.wackers-kaffee.de**



FRANKFURT / WEIN

Wir freuen uns darauf, Ihr Wegweiser durch die Welt des Weins zu sein – mit einer breiten Palette an Produkten, Ideen und Serviceleistungen. In unserer Weinhandlung finden Sie ausgesuchte Weine. Bei Weinproben und anderen Veranstaltungen treffen Sie Winzer und Weinexperten.

Wir beraten Sie ausführlich.

Frankfurt / Wein, Wittelsbacher Allee 153, 60385 Ffm, Tel. 069/40353086, Di & Mi 12-20, Do u. Fr 12-22, Sa 10-18 Uhr, www.frankfurt-wein.com



YOMARO FROZEN YOGHURT

ist umweltbewusst und schätzt Nachhaltigkeit

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

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

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

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

Yomaro Frozen Yoghurt, Merianplatz 4, 60316 Frankfurt, www.yomaro.de



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

Natürlich schmeckt unsere Gref-Völsings am besten dort, wo sie gemacht wird, frisch aus dem Kessel und direkt aus der Hand.

Gref-Völsings, Hanauer Landstraße 132, 60314 Ffm, Tel. 069/433530, Fax 069/90436710, Mo 7-14, Di-Fr 7-18, Sa 7-13 Uhr, www.gref-voelsings.de

REINING & WERTH GENUSSHAUS

GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Bei Reining & Werth erwartet Sie ein handverlesenes Sortiment an Köstlichkeiten und schönen Dingen aus kleinen Manufakturen – Ausgewähltes zum Essen und Trinken, Genießen, Verwöhnen und Dekorieren: Wohnaccessoires & Tischkultur – Naturkosmetik & Raumduft – feine Lebensmittel & Delikatessen – Kaffee – Tee – Confiterie ...

Lassen Sie sich von unseren regelmäßig wechselnden Themendekorationen inspirieren und tauchen Sie in immer wieder neue Genusswelten ein.

Bei einem Einkaufswert von 10 € bekommen Sie mit dieser Anzeige einen Kaffee aufs Haus!

Reining & Werth Genusshaus, Berger Straße 39, 60316 Ffm, Tel. 069/17506650, U4 Merianplatz, www.reiningwerth.de



KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...

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

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



PROBIEREN SIE DOCH MAL, WIE DER SÜDEN SCHMECKT.

Im Öldorado in Frankfurt-Sachsenhausen gibt es Native Olivenöle Extra aus Kreta, Italien, Spanien, Portugal und der Provence zum Verkosten und Verlieben. Von mildfruchtig bis intensiv-fruchtig, nussig oder grasig – finden Sie Ihren Favoriten. Viele Kostbarkeiten rund um die Olive runden das Sortiment ab.

Öldorado, Elke Finger, Mörfelder Landstraße 109a, 60598 Ffm, Tel. 069/61992433, Fax 069/61992432, Di-Fr 12-19, Sa 11-16 Uhr, www.oeldorado.de

Der Genusstempel

So nah, und doch so fern: Die neueröffnete Auberge de Temple bietet alles, was man von einem Genussweekend erwartet: viel Ruhe, frische Luft, und kulinarischen Hochgenuss – und das kaum eine Stunde von Frankfurt entfernt!

Als Ludger Helbig im Sommer als Küchenchef vom Alten Rentamt in die Auberge de Temple wechselte, hielt man in der Genussakademie die



Luft an – und als im Dezember endlich die Nachricht kam, die Zimmer seien fertig, war klar: Hier muss es Genussweekends geben! Dass Ludger Helbig ein begnadeter Koch ist, ist hinreichend

bekannt, neu ist allerdings die komplette Ausstattung des ehemaligen Hotel Sonne (siehe auch ab Seite 8 „Besuch beim Küchenchef“) inklusive Kochschule im Untergeschoss mit direkter Öffnung zum Kräutergarten, wo Helbig ab Juli Kochkurse für die Kunden der Genussakademie geben wird. Hier werden unter der Anleitung des sympathischen Sternekochs mit modernstem Equipment zwei köstliche Menüs gekocht, im Juli mit Schwerpunkt auf der perfekten Sauce, im September dreht sich alles um Krustentiere. Nach einer kurzen Pause, die sich zum Ausruhen in einem der sechs individuell eingerichteten Zimmer eignet, treffen sich die Teilnehmer zum gemeinsamen Genuss des zubereiteten Menüs im Gasthaus und lassen den Abend mit einem guten Glas Wein ausklingen. In den luxuriösen Zimmern hat der alltägliche Stress keine Chance, so dass sich die Gäste nach einem erholsamem

Schlaf und ausgiebigen Frühstück wieder frisch gestärkt für die nächste Woche auf den Heimweg machen können.



DER GENUSSTEMPEL

LUDBER HELBIG

MENÜ: siehe Text

TERMINE:

Sa, 29.11.14, 14 Uhr bis So, 30.11.14, 11.00 Uhr

KOSTEN:

199 € pro Person im Doppelzimmer

ORT:

Auberge de Temple, Hauptstraße 2, 63867 Johannisberg

LEISTUNGEN:

Eine Übernachtung mit Frühstück im Doppelzimmer, Sternekochkurs mit Drei-Gänge-Menü und Getränken (Wein, Wasser, Softgetränke, Kaffee)

Die Picknick-Nostalgiebustour

Picknicken ist angestaubt? Von wegen! Mit dem richtigen Kult-Gefährt und genussvoller Verpflegung wird daraus der perfekte Ausflug!



Dieser Trip ist jedes Mal ein Riesenerfolg – jetzt können Sie sich ein weiteres Mal im Nostalgiebus durch die romantische Hügellandschaft Rheinhessens kutschieren lassen und diesmal ein Picknick mit köstlichen

Speisen genießen. Start- und Endpunkt der Rundreise ist das Best-Western-Hotel Alzey. Fahrer Guido fährt seine Genusspicknicker mit seinem Bus vom Rhein bis tief in die Rheinhessische Schweiz. Zur Mittagszeit wird ein Picknickstopp inmitten der Weinberge eingelegt: Das Küchenteam hat sich Köstlichkeiten für die Mittagsrast einfallen lassen, rheinhessischer Wein oder Traubensaft und Wasser runden das kulinarische Paket ab. Nach der Rundfahrt durch Rheinhessen wird der Grill angefeuert. Den lauen Abend verbringen die Gäste im Weinberg und lassen die Sterne mit der Grillkohle um die Wette glühen.

DIE PICKNICK-NOSTALGIEBUSTOUR

TERMINE DER PICKNICK-BUSFAHRTEN MIT ABENDLICHEM GRILLEN:

Sa, 12.07.14, 11.00 Uhr bis So, 13.07.14, 12.00 Uhr
Sa, 19.07.14, 11.00 Uhr bis So, 20.07.14, 12.00 Uhr

KOSTEN:

Picknick-Busfahrt mit Grillen: 195 € p. P./DZ

LEISTUNGEN:

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

ORT:

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

Das 3 x 3 der guten Adressen



ECHTE BACKTRADITION IN DER VIERTEN GENERATION

Traumhafte schöne Hochzeitstorten, originell gestaltete Geburtstagstorten, herzhaft Partykränze – bei Rausch wird noch selbst gebacken! Übrigens: Wahre Genießer besuchen unser klimatisiertes Café und lassen sich – bei freiem WLAN – mit einem Stück Torte oder Kuchen verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie!

Rausch's Konditorei, Wiesenstraße 30,
60385 Frankfurt, Tel. 069/461091,
Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 7-16 Uhr,
www.rauschs-konditorei.de



simple things are beautiful

KÜCHE & GEDECKTER TISCH & WOHNACCESSOIRES

Kochen und Genießen ist Lebensqualität. Eine Quelle der Freude und Harmonie. Sonne für jeden Tag. Design ist die Poesie des Alltäglichen. Im home by ASA Shop finden Sie trendige Produkte aus Porzellan und Keramik, die Ihren Alltag bereichern.

Purer Genuss in purer Form. Die schlichten Dinge sind oft die besten.

Home by ASA Shop, Saalburgstraße 17/Ecke
Berger Straße, 60385 Frankfurt, Mo-Fr 10-13/
14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr, Tel. 069/94599955,
www.asa-selection.com



BOUQUET GARNI

In unseren seit November neu gestaltetem Geschäft finden Sie nun außer Blumen und floralen Geschenken auch Weine, Liköre, Pesto, Marmelade & einiges mehr.

Kleine private Feste mit bis zu 10 Personen organisieren wir gerne & professionell nach Ihren Wünschen für Sie.

Außerdem bieten wir täglich Kaffee, Tee Kuchen etc. anschauen Sie doch einfach mal auf unsere Seite BOUQUET GARNI in Facebook!

Bouquet Garni, Alt-Rödelheim 25, 60489 Ffm,
Tel. 069/787250, Mo-Sa 9-14 und 16-18.30 Uhr,
Mi und Sa nachmittags geschlossen.



FÜR ALLES SCHARFE IN DER KÜCHE

Große Auswahl an Schleifsteinen zum Messer scharf halten sowie unterschiedlichste Messer für Küche und Freizeit aus der ganzen Welt.

Klassische Carbonstähle, Keramikklingen sowie modernste High Tec Stähle. Kneipchen, Kochmesser, Yanagiba, Scheren u.v.m.

Gerne schleifen wir in unserer Messerschmiedewerkstatt Ihre Messer, Scheren und Bestecke oder reparieren Ihre Silberwaren.

Dotzert seit 1879
Töngesgasse 21, 60311 Frankfurt
Mo-Fr 9.30-13.30, 14.30-18.30 Uhr,
Sa 9.30-16.00 Uhr
Tel. 069/283224, Dotzert@t-online.de



GEFLÜGEL DIETRICH

ist der Spezialist für exquisites Wild und Geflügel sowie bekannt für seine Oldenburger Gänse. Der Treffpunkt für Hobbyköche und Feinschmecker auf der Galerie in der Kleinmarkthalle bietet exzellente Qualität, rezeptgerechte Zuschnitte und eine fundierte Fachberatung für die Zubereitung.

Geflügel Dietrich, Kleinmarkthalle Ffm,
Galerie 11-13 Uhr, Tel. 069/281330, Di-Fr
8-18, Sa 8-16 Uhr, www.gefluegel-dietrich.de



GENUSSKOMBINATIONEN AUS HOLZ

Lassen Sie sich von einer neuen Art der Weinpräsentation inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der eleganten und stilvollen Kombinationsmöglichkeiten von Genuss in Verbindung mit Holz. Sollten Sie Interesse an individuell gefertigten Produkten haben, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Winebed - Ein Produkt von Frank Lange,
Tel. 06103/977119, info@winebed.com,
www.winebed.com



IHR KULINARISCHER GESCHENKE-SHOP

Wenn Sie die guten Dinge des Lebens zu schätzen wissen, werden Sie einen Besuch bei Oil & Vinegar genießen. In unserem Shop für geschmackvolle Geschenke bieten wir Ihnen außergewöhnliche kulinarische Köstlichkeiten aus allen Ecken der Welt.

Sie brauchen noch ein Geschenk für Familie, Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner? Ihre Geschenke sind unsere Leidenschaft! Wir beraten Sie ausführlich und ganz individuell.

Oil & Vinegar, Einkaufszentrum Skyline Plaza
(EG 0.61), Europa-Allee 6, 60327 Frankfurt,
Tel. 069/76809521, Mo-Mi 9.30-20, Do-Sa 9.30-
22 Uhr, frankfurt-skylineplaza@oilvinegar.de,
www.oilvinegar.de



AROMATISCHES DOPPEL: WHISKY & FOOD

Die Aromen übersetzt auf dem Teller: Whiskykoch in Darmstadt ist Whiskyfachgeschäft und Heimat unzähliger Tastings und Whisky Dinner. Dabei gibt es genau auf die Aromen der Whiskys abgestimmte Menüs, bei denen nicht mit, sondern ZUM Whisky gekocht wird. Eine Idee für private und geschäftliche Anlässe.

Whiskykoch, Marion & Chris Pepper, Weinbergstr. 2,
64285 Darmstadt, Tel. 06151/9927105,
willkommen@whiskykoch.de, www.whiskykoch.de,
Di-Fr 16-20 Uhr, Sa 10-16 Uhr



EIN ECHTES MULTITALENT: 12 KÜCHENGERÄTE IN EINEM!

Der Thermomix TM31 kann kochen, wiegen, rühren, zerkleinern, dampfgaren, mahlen und noch viel mehr – alles ohne Umbauen und Umrüsten mit nur einem Topf und einem Messer. Durch diese überlegene Technik können Sie einfach, schnell, frisch und energiesparend kreative Delikatessen für Ihre Familie oder Gäste im Handumdrehen zubereiten. Möchten Sie den TM31 live erleben? Für eine qualifizierte Beratung stehe ich Ihnen als Ansprechpartnerin vor Ort gerne zur Verfügung:

Melanie Czmok 0173/7003975,
Vorwerk Thermomix Repräsentantin

Karibik, Bayern und Tirol

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

Diesmal interpretiert der sympathische Küchenchef mit seinen Teilnehmern kreativ die deutsche Küche. Sie zaubern gemeinsam mit Hubertus Schultz ein zauberhaftes Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps



für die heimische Küche. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosses zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente lassen jeden noch so hektischen Gast sofort entspannen. Am Abend treffen sich dann Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Kochkurs

ab 15.30 Uhr, Beginn Abendessen 18.30 Uhr. Softgetränke, Bier & Wein 15.30 bis 21.30 Uhr für Teilnehmer des Kochkurses inklusive.

KARIBIK, BAYERN UND TIROL

HUBERTUS SCHULTZ

MENÜ:

22.08.14: Karibische Küche
14.11.14: So ein Schmarrn – Bayern trifft Tirol

TERMIN:

Fr, 22.08.14, 15.30-11.00 Uhr
Fr, 14.11.14, 15.30-11.00 Uhr

ORT: Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

KOSTEN:

1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung
129 Euro (mit Genuss-Card 119 Euro)

Törggelenzeit – Genießerzeit: Koch- und Weinreise durch Südtirol

Junger Wein, ausgezeichnete Speisen und eine spektakuläre Landschaft: In Südtirol lebt es sich ausgezeichnet. Wir bringen Sie hin!

Südtirol ist immer eine Reise wert. Der Herbst gilt jedoch für viele als die schönste Reisezeit für Südtirol, denn dann ist hier Törggelenzeit. Die wunderschöne Landschaft ist in

herbstliche Farben getaucht, und überall in den Weinstuben gibt es neben den typischen Südtiroler Spezialitäten die für das Törggelen typischen gerösteten Kastanien sowie den ersten Jungwein der Saison. Von unserem 4-Sterne Hotel „Haus am Hang“ in Kaltern aus unternehmen wir Tagesausflüge, die Ihnen die Vielfalt der kulinarischen Landschaft Südtirols präsentieren werden. So stehen unter anderem Weingutsbesichtigungen renommierter Erzeuger im Eisacktal, im Vinschgau sowie an der Südtiroler Weinstraße auf dem Programm, abgerundet durch Besichtigungen in Brixen, Bozen und Meran sowie Abendessen in ausgesuchten Restaurants. Sie haben außerdem die Möglichkeit, unter Anleitung von Küchenchef Luis Agostini des Conditto in Bozen

die landestypischen Spezialitäten selbst mit- beziehungsweise nachzukochen. Selbstverständlich kommt an allen Reisetagen auch die Freizeit nicht zu kurz. Genießen Sie das gemütliche, inmitten von Weinbergen in unmittelbarer Nähe zum Kalterer See an der Südtiroler Weinstraße gelegene Hotel – neben einem schönen Wellnessbereich stehen Ihnen auch Mountainbikes für eine Tour durch die Obstplantagen rund um den Kalterer See zur Verfügung.

KOCH- UND WEINREISE DURCH SÜDTIROL

TERMIN:

So, 26.10.14 bis Sa, 01.11.14

PREIS: 1260 €

Das komplette Programm dieser wunderbaren Reise finden Sie auf www.genussakademie.com



ESGE-Zauberstab®

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



ESGE-ZAUBERSTAB® M 180 JUBILÄUM - Sonderedition 60 Jahre

Die Jubiläums-Edition

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

Inklusive Zauberbasis:

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

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

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

Preisempfehlung: € 179,90

Bestell-Nr.: 90560



UNOLD AG

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

Follow UNOLD on
UNOLD AG

facebook

Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

frisch aus dem Biosphärenreservat

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

ÖKO-TEST
RICHTIG GUT LEBEN
RhönSprudel
Mineralwasser "NATURELL"
sehr gut
Fragen und Antworten
Kinderernährung 2013



Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.