



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Herbst:



HUBERTUSHOF
WILDes Kochen im Spessart



BBQ ON ICE
Wintergrillen im Kempinski Gravenbruch



SILVESTER
Drei Partys, drei Locations:
Das ist Silvester hoch drei!

Der Trüffelpapst bittet zu Tisch:
Ralf Bos
kommt in die Genussakademie





Unser Leben, unser Schwung, unsere Frankfurter Sparkasse

„Man muss nicht immer das Rad neu erfinden, um mit Innovationen Erfolg zu haben. Manchmal genügt eine gute Idee und der richtige Finanzpartner, der mit anschiebt.“

Die Firmenkundenbetreuung
der Frankfurter Sparkasse.
Mit uns können Sie etwas bewegen.



Frankfurter
Sparkasse

1822

Vorfreude!

Liebe Genießerinnen und Genießer,

Der Herbst kam irgendwie zu früh, also hoffen wir wenigstens, dass sein goldenes Band möglichst lange halten möge – schließlich ist jetzt Erntezeit, und somit wäre beste Gelegenheit, sowohl den Reichtum an frischen Produkten in köstliche Gerichte zu verwandeln als auch schon mal für Weihnachten zu üben!

Da kommen die **Übe-Menüs** von Slim Khanouch und David Fischer gerade recht, doch auch die Klassiker rund um **Gans** oder **Kürbis**, **Ente** und **Pilze** passen in diese Zeit. Auf **Ralf Bos** muss man zwar noch ein wenig warten, dafür kommt er auf die Woche genau zum absoluten Höhepunkt der Saison für Perigord-Trüffel. Eigentlich das ideale Weihnachtsgeschenk. Obwohl auch die **Reise nach Valencia** unter den Baum passen würde, vielleicht neben den **Rouladenkurs im Odenwald**?



Sie sehen: Es gibt wieder viel zu entdecken, und die Redaktion hat die Sommerpause ebenfalls für Exkursionen genutzt. Zu **Marc Schulz** ins Max on One im Frankfurter Hotel Jumeirah. Auch zum Scharfmacher **Uwe Taylor** sowie zu den **Weingütern Hiestand** und **Johanninger**, beide im Rheinhessischen gelegen, aber dennoch verschieden und gleichsam sehr, sehr interessant. Da könnte man eigentlich auch mal hinfahren.

Außerdem hat das Team der Genussakademie alle Hemmungen fallen lassen und einen Kochkurs entwickelt, dem das Prädikat „**Luxus pur**“ bestens steht – gerade mal vier (in Zahlen: 4) Personen kochen gemeinsam mit David Fischer und Slim Khanouch ein unglaubliches Menü, und es gibt diesen Kurs auch nur ein einziges Mal im Quartal. Da müsste man schon ganz fix buchen. **Vegetarier** und sogar **Veganer** können sich nun ebenfalls über spannende Kurse freuen, **Plätzchen backen** steht wieder auf dem Plan, ein **Wochenende im tiefsten Spessart** ist auch keine schlechte Idee, doch wie kommt man nur von den vielen Konjunktiven weg?

Ganz einfach: Sie nehmen sich ein Herz, lesen dieses Heft und lassen sich dann einfach gehen. So steigt die Vorfreude auf das Fest aller Feste von ganz allein. Na gut, ein paar Kalorien legt man zu, aber das ist wenigstens ein lohnendes Investment!

Ich wünsche Ihnen einen wilden Herbst, viel Spaß und verbleibe mit genussvollen Grüßen

Bastian Fiebig



Magazin

- 6** RHEIN-MAIN GEHT AUS!
Was tut sich in der Restaurant-Szene?

Besuch beim Küchenchef

- 8** Zu Besuch bei: Marc Schulz

Titelthema

- 14** Der Bos ist wieder da!

Erzeuger-Porträt

- 16** illy: Genuss verbindet. Weltweit.

Händler-Porträt

- 33** Uwe Taylor – Der Scharfmacher

Genusskalender

- 34** Alle Kochkurse bis Januar
auf einen Blick

Winzer-Porträts

- 47** Johanninger – Genuss als
gemeinsamer Nenner
58 Gunther Hierstand – Hideaway
an der Rheinfront!

Kolumnen

- 10 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN**
Thomas Haus: Lunchen oder
Essen im Gehen?
38 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE
Wolfgang Feierfeil: Die großen
Unbekannten: Weine aus dem Jura
46 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN
Pit Punda: Wann's Lischd brennd, is uff!



DIE GENUSS-KURSE

Der Genuss steht an 1. Stelle, aber gelernt wird auch.

Spitzenköche

- 18** Sissis Lieblinge – Klassiker aus der
K. u. K.-Küche mit Bertl Seebacher
18 Die Tricks der Sterneköche
mit David Fischer
18 Spitzenküche am Markt! mit Uwe Weber
19 Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen
19 Genuss im Piemont mit Carmelo Greco
19 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
20 First Class mit Slim Khanouch
und David Fischer

Bestseller

- 22** NEU: Von Trüffel bis Chili: Vegetarisch
für alle Sinne mit Thomas Fahr
22 NEU: Wonderful: Vegane Küche mit dem
Wondergood mit Anton Goloshchekin
22 NEU: Am Herd mit dem
Rouladenkönig
23 Patisserie aus der Sterneküche
mit Benjamin Kunert
23 Cupcakes mit Ewa Feix
23 Designing Cupcakes mit Ewa Feix
24 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
24 Feinstes Fleisch – der Kochkurs
mit David Fischer
24 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche
mit Armin Treusch
24 Die echte Frankfurter Küche
mit Danilo Klinke
24 Feinstes Seafood – der Kochkurs
mit Daniel Primke und David Fischer
24 Die lange Nacht der Knödel
mit dem Team der Genussakademie
25 Der perfekte Gastgeber mit Benjamin Koch
25 Aromatisches Doppel – Food & Whisky
mit Chris Pepper
25 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!
mit Hagen Schunk

Trend & Saison

- 28** NEU: Landlust im Winter mit Nicolas Jung
28 NEU: BBQ on Ice: Wintergrillen im Kempiski
Gravenbruch mit Sebastian Reif
28 NEU: Herbstliche Genüsse
mit Eckhardt Keim
29 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
29 Wild Thing mit Steffen Ott
29 WIEDER DA: Spicy Barbecue
mit Jörg Ludwig

- 30** Das Genussakademie-Weihnachtsmenü
2014: exotisch mit Slim Khanouch
30 Das Genussakademie-Weihnachtsmenü
2014: klassisch mit David Fischer
30 Ayurvedische Dezembergenüsse
mit Ellen Hoffman-Hromek
31 Des Martins Gans mit Volker Hintz
31 Ente trifft Kürbis mit Thomas Fischer
31 Gans ganz klassisch mit Thomas Fischer

International

- 36** NEU: Das gläserne Buffet – orientalisch
mit Slim Khanouch
36 NEU: Viva España mit Luis Caldas
Orient & Afrika
36 Genuss des Orients mit Slim Khanouch
37 Die neue israelische Küche
mit Anat Kozlov

Asien

- 37** Authentisch thailändisch
mit Khanitha Ning Rößig
37 Zauberkraftiges Vietnam
mit Thanh Thuy Duong
38 Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga
38 Thai Royal mit Pratheep Mumthong
38 Geheimnisvolles Kerala mit
Ellen Hoffman-Hromek

Europa/Mediterran

- 39** Tirol hoch zwei mit Steffen Ott
39 Das Beste aus dem Élysée-Palast
mit Slim Khanouch
40 Les Deux Dienstbach
mit Jennifer & Nathalie Dienstbach
40 Die feine bretonische Fischküche
mit David Fischer
40 La Cucina Italiana mit Maria Lauda
40 Pizza Pizzal mit Paolo Cimino

Andere genussvolle Regionen

- 41** In fünf Gängen um die Welt
mit Slim Khanouch
41 Das gläserne Buffet International
mit David Fischer
41 Caribbean Dream mit Slim Khanouch

Backstage Special

- 21** Exklusive Backstage-Specials

CLR

- 25** Cook Lunch Run
mit dem Team der Genussakademie

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, Sabine Zuleger
CvD: Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Bastian Fiebig, Florian Fix, Leonie Karn **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, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main: Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **Online:** www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666 **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

DIE LERN-KURSE

Hier geht's ums Lernen.

Basics

- 42 Pasta & Saucen – Basics
- 42 Fisch – Basics
- 43 Fleisch – Basics
- 43 Geflügel – Basics
- 43 Gemüse – Basics
- 43 Absolute Beginners – In 5 Schritten zum Hobbykoch
- 43 Das Absolute Beginners-Wintercamp

Gartechniken

- 44 Das Dampf- und Niedertemperatur-Garen
- 44 Meister der Pfanne: das Kurzbraten
- 44 Die wunderbare Welt der Schmorküche
- 44 Die Grundsaucen – Seele jedes Gerichts
- 44 Der Saucenprofi

Feinschliff

- 45 Selbst Brot backen
- 45 Schöne Desserts, selbst gemacht
- 45 Schalen- und Krustentiere
- 45 Klein und fein – Fingerfood
- 45 Roh! Gehack! Lecker! – der Tatakurs
- 50 Messer scharf!
- 50 Ganz schön schnittig!



GENUSS ERLEBEN

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 48 NEU: Speis und Trank mit Hannes Ceglaz
- 48 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Daniel Primke und David Fischer
- 48 Alles Käse in Hungen mit Reiner Wechs
- 48 Feinstes Seafood – das Tasting mit Daniel Primke
- 48 Die Geheimnisse der Gastronomie mit Astrid Keim

Trinken

- 49 Champagner und HairSPA & Whisky tasting mit Barbier
- 50 Tomilala & Friends mit Tom Bock
- 50 Wein & Käse – ein harmonisches Duett mit Bastian Fiebig
- 50 So geht Wein mit Bastian Fiebig
- 50 Schokolade und Wein – brasilianische Verführung mit Mirian Rocha
- 50 Cognac, Rum & Whisky – Das Tasting mit Jan Forsberg
- 50 Perlender Luxus – das Champagner-Tasting mit Bastian Fiebig
- 51 So geht Sekt: Tasting in der Sektmanufaktur Bardong mit Norbert Bardong
- 51 Tapas und Wein beim Weinbäcker mit Andreas Bäcker
- 51 East meets West: zwischen Premium-Sake und Käse mit Yoshiko Ueno-Müller

Events

- 51 Hausmesse Illy
- 51 Genussakademie meets Zwilling
- 52 After-Work-Chill-out mit dem Team der Genussakademie
- 52 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 52 Adel am Herd: Lisbet II. goes Commonwealth! mit Lisbet II. Windsor
- 52 3. Ladies Night – American Dream mit Slim Khanchouch
- 52 Cook and Dance mit dem Team der Genussakademie
- 56 Silvester 2014 – The Royal Menu mit David Fischer
- 56 Silvester 2014 – 1001 Nacht mit Slim Khanchouch
- 56 Silvester 2014 – karibische Nacht mit dem Team der Genussakademie
- 60 Ein Abend in Japan – die 20. Küchenparty

GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Weekends

- 64 Romantik mit Stern mit Sebastian Lühr & dem Team des Kronenschlosschens
- 64 Hubertushof mit Chris Schuppert
- 65 NEU: WILDes Kochen im Spessart mit Gloria Weitz
- 65 Der Genussstempel mit Ludger Helbig
- 66 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gedern mit Hubertus Schultz

Reisen

- 66 Die kulinarische Metropole: Valencia!



UNSERE PARTNER



GAGGENAU



HIFI-PROFIS
TV - HIFI - HEIMKINO



KENWOOD
CREATE MORE

Schmidt

MySlicer.de
Trading & Restoring



hrfernsehen

RHEIN-MAIN GEHT AUS 2014!

Was tut sich in der Restaurant-Szene?

Nanu, was war denn da los? In diesem Sommer mussten gleich mehrere bekannte Restaurants den Betrieb aufgeben. Aber natürlich gab es auch wieder jede Menge spannende Neueröffnungen – nicht nur in Frankfurt, sondern auch im kompletten Rhein-Main-Gebiet.

Text: Florian Fix

Mitten im Sommer erschütterte eine große Pleitewelle die Restaurantszene – innerhalb weniger Wochen mussten verschiedene große Betriebe die Segel streichen, Insolvenz anmelden, schließen. Den Anfang machte das **Mongo's** auf der Hanauer Landstraße, wo Gäste urplötzlich vor verschlossenen Türen standen. Das Restaurant sei „aus technischen Gründen bis auf Weiteres



Wieder angesagt: Landwehrstübchen

geschlossen“, hieß es auf der Internetseite. Nähere Informationen zu diesen Gründen wurden der Redaktion bisher verwehrt, auch die Frage, wann oder ob das **Mongo's** überhaupt wieder aufmacht, wurde leider nicht beantwortet. Wenig später folgte das **G. Buzzano** in der Frankfurter Welle: An den Fenstern kleben Zettel, auf denen von einer vorübergehenden Schließung die Rede ist, doch fragt man in der Nachbarschaft herum, so heißt es, das Restaurant werde nicht wieder öffnen. Angeblich waren sich die Betreiber Christoph Meier und Ahmed Yavuz uneinig, wie es mit dem Mafia-Themen-Lokal weitergehen solle. Schließlich meldete auch das **Lamoraga** in der Junghofstraße Insolvenz an. Die Restaurantkette aus Marbella, die

zeitgemäße spanische Küche im Rest der Welt bekannt machen will, wurde kurz zuvor noch als bestes spanisches Restaurant der Stadt ausgezeichnet und war stets gut besucht. Die Pleite abwenden konnte man im Restaurant im Thurn-und-Taxis-Palais: Für die Frohsinn GmbH, die seit Dezember 2012 das **Restaurant und Café Frohsinn** betrieb, wurde am 1. August das Insolvenzverfahren eröffnet. Das Lokal gibt es aber weiterhin, so Betriebsleiter Peter Kleper, nur dass es nun Frohsein heißt und jetzt von der Urbane Gastronomieprojekt GmbH geleitet wird, die auch hinter dem Urban Kitchen steht. Natürlich gibt es auch erfreulichere Nachrichten aus der Mainmetropole: Die Wirte des **Klabunt** haben endlich eine neue Wirkungsstätte gefunden und in der Mainkurstraße 27 das Nachfolgerlokal **Henscheid** eröffnet. Andreas Kramer, der die kultige Kneipe zusammen mit Christa Brill leitet, kann dem unfreiwilligen Umzug – das Gebäude des Klabunt musste abgerissen werden – durchaus etwas Positives abgewinnen: „Wir haben ein hier ein viel größeres Lager und können dadurch besser experimentieren“, so Kramer. Dass gerade das **Landwehrstübchen** im Sachsenhäuser Landwehrweg zum neuen Szene-Liebling werden könnte, hätte vor ein paar Monaten bestimmt noch niemand gedacht, aber seit Besitzer Peyman Far die Traditionsgaststätte übernommen hat, ist hier viel passiert. Der ehemalige Modemacher hat das Konzept komplett umgekrempelt und bietet neben kreativer, aber trotzdem bodenständiger Küche auch regelmäßige Veranstaltungen an, darunter Krimiabende, Vernissagen, Stand-up-Comedy oder Jamsessions mit Straßenmusikern.

Auch im Ostend auf der Hanauer Landstraße gibt es mit dem **Soul Kitchen** ein neues Szene-Restaurant. Die ehemaligen Räumlichkeiten der Halle der Helden sind kaum wiederzuerkennen: Die gigantische Statue musste weichen, ebenso wie die schwarzen Lederstühle und das noble Interieur. Heute sitzt man im Soul Kitchen in gemütlichen Hochstühlen in Wohnzimmeroptik, passend dazu finden sich altbackene Leuchten über den Tischen. Schwerpunkt der Küche sind mediterrane Gerichte.

Mit der Neueröffnung diverser veganer Cafés und Restaurants kann Frankfurt mittlerweile als vegane Hauptstadt der Republik gelten. Jüngster Neuzugang ist das **Extravegant** auf der Berger Straße, wo die Inhaberinnen Anja Düppre und Nina Christmann ausgefallene Kreationen wie



Webers neues Domizil: essWebers!

belegte Rote-Bete-Brötchen, Tomaten-Chili-Brote oder Quinoasalat anbieten. Freuen können sich Gäste aber auch über Müsli, selbst gemachte Kuchen und andere Foods to go. Den Schwerpunkt auf authentische vietnamesische Küche legt das neue **Pho Ngon** in der Moselstraße im Bahnhofsviertel. Die Karte ist zwar nur klein, dafür wird



Überhaupt nicht spartanisch: Alte Klostermühle

alles frisch gemacht. Das hat zusammen mit der modernen Inneneinrichtung dafür gesorgt, dass es hier innerhalb kürzester Zeit schwer geworden ist, ohne Reservierung einen freien Tisch zu bekommen.

Der Blick über den Tellerrand

Vielversprechende Neueröffnungen gibt es auch im Rhein-Main-Gebiet. Zuerst geht's in den Taunus: In Usingen hat Uwe Weber, der ehemalige Koch des Restaurant Emma Metzler am Museumsufer in Sachsenhausen, zusammen mit seiner Frau das **essWebers** eröffnet. Das Restaurant ist in einem echten Kulturdenkmal untergebracht – dem 315 Jahre alten Liefriink-Haus, das nun liebevoll nach historischem Vorbild restauriert wurde. Angeboten wird internationale Feinschmeckerküche mit regionalem Touch. Auch in der Wetterau gibt es ein spannendes neues Restaurant in alten Mauern – die Alte Klostermühle im Kloster Arnsburg in Lich.

Ein Jahr lang war das Traditionsrestaurant in dem ehemaligen Zisterzienserkloster geschlossen, währenddessen es aufwendig renoviert wurde. Frisch gebackener Inhaber und Küchenchef in Personalunion ist der 31-jährige Marcus Geist, der zuvor bei so renommierten Adressen wie der Kameha Suite und im Restaurant der Alten Oper gekocht hat. Endlich herrscht auch im Hotel Jagdschloss Kranichstein neues Leben: Wer die letzten schönen Sonnentage des Jahres genießen will, findet hier nicht nur eine der schönsten Terrassen des Rhein-Main-Gebiets, sondern im Restaurant **Kavaliersbau** auch feine Küche mit regionaler und zugleich internationaler Ausprägung. Darüber hinaus wurde auch der beliebte und mondäne Sonntagsbrunch wieder eingeführt.

Wer außerdem schon länger nicht mehr in Seligenstadt war, hat mit der Neueröffnung des **MainChateau** allen Grund für einen baldigen Besuch. Die ehemaligen MainTerrassen wurden von einem Investor liebevoll saniert und präsentieren sich nun in neuem Kleid. Bereits geöffnet sind das Restaurant **Mediterran** und die Terrasse, in Kürze wird das Konzept noch um das Fine-Dining-Restaurant **Palatium** ergänzt. Praktisch: Wer möchte, kann sich direkt vor Ort auch ein Zimmer buchen – und beim Aufstehen den phänomenalen Mainblick genießen!

Und die Sterneköche?

Noch nichts Neues gibt's zum Umzug von Matthias Schmidt und

seinem Restaurant **Villa Merton**. Wie bereits im Frühjahr angekündigt, wird der Zwei-Sterne-Koch die Villa Merton in Bockenheim aufgrund von Differenzen mit dem Verpächter, dem Union International Club, verlassen, um an einem anderen Ort in Frankfurt eine neue Anlaufstelle für Feinschmecker zu eröffnen und seine Nova-regio-Küche



Nicht nur für Gentlemen: Der Kavaliersbau

weiterzuentwickeln. Auch Sternekoch André Großfeld, der das Lokal in der Villa Merton übernehmen wird, hat noch keinen Nachfolger für seinen **Gastraum der Sinne** im Friedberger Ortsteil Dorheim gefunden.

Sie möchten keine News aus der Gastronomielandschaft verpassen? Sie suchen die spannendsten Termine rund um den Genuss auf einen Blick? Dann bestellen Sie noch heute kostenfrei unseren wöchentlichen Newsletter, die



OVERDICK
Ästhetik in Licht

von Design bis Stil auf 3 Etagen

63263 Neu-Isenburg - Taunusstrasse 89 - Tel. 06102 20030 - www.overdick.de



Zu Besuch bei: Marc Schulz

Nach dem Weggang von Martin Steiner ist Schluss mit K&K auf dem Teller: Marc Schulz ist der neue Mann am Herd des Max on One im Hotel Jumeirah und steht für erfrischend kreative Produktküche mit weltweiten Bezugspunkten.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Es sind nicht viele Küchenchefs, die sich hierzulande voll und ganz dazu bekennen, mit Herz und Seele in der Hotellerie engagiert zu sein. Marc Schulz gehört dazu, denn er liebt die Abwechslung und die Spannung, wenn ihn Gäste aus aller Herren Länder mit ihren ganz besonderen Wünschen und kulinarischen Vorlieben herausfordern, sein Bestes zu geben und vielleicht auch

den ein oder anderen Engpass mit Kreativität zu überbrücken, um wirklich jeden glücklich zu machen. Dieser Hang zur Spannung zieht sich durch das Leben des gebürtigen Krefelders. Seine Story begann nach erfolgreichem Realschulabschluss: Garten- und Landschaftsbau oder die Küche, so lautete die entscheidende Frage. Ein Schulpraktikum sorgte für Klarheit, und das nicht

etwa in irgendeinem 08/15-Restaurant, sondern gleich mal bei Jean-Claude Bourgueil im Kaiserswerther Restaurant Schiffchen. Der nahm den jungen Marc hart ran, doch das machte den erst recht neugierig. Also ging es für drei Jahre ins Vorstandskasino der Bayer AG in Krefeld zur Lehre und anschließend gleich in die passende Liga: Tiefenbachers Herzog von Burgund in Neuss war Schulz' erster Arbeitsplatz, bevor ihn der Bund in seine wohl abgelegenste Dependence nach Kanada beorderte. Was Marc Schulz ganz offensichtlich beeindruckte, denn selbst wenn seine folgenden Stationen noch in Deutschland lagen – Marc zog es eindeutig ins Land „Weit, weit weg“. So ging er zunächst als Commis ins Fährhaus auf Sylt, dann weiter nach Düsseldorf ins Steigenberger Parkhotel, anschließend als Demi Chef de Partie ins angesehene Le Cheval Blanc im Ortsteil Hubbelrath, wo er nach kurzer Zeit auf den Posten des Souschef wechselte. Klingt spektakulär und ist es auch, doch viel wichtiger im Leben von Marc Schulz war die Tatsache, dass er während der 30 Monate im Cheval Blanc seine Frau kennen und lieben lernte, die ihn seitdem auf den verschlungenen Pfaden eines Spitzenkochs begleitet.

Meisterlich!

Was noch fehlte, war der Titel als Küchenmeister, den sich Schulz nun innerhalb kürzester Zeit im Fulltime-Modus an der Steigenberger-Akademie in Bad Reichenhall verdiente. Dann rief das Waldhotel Mangold in Bensberg, und Marc Schulz war erstmals Küchenchef eines Restaurants, doch bald erreichte ihn die Nachricht, dass der renommierte Breidenbacher Hof seine Türen wieder öffnen würde – ein Team wurde gesucht und mit Schulz der richtige Souschef gefunden, denn unter Michael Reinhardt trat Schulz gern noch mal einen Schritt nach hinten. Interessantes Detail: Der Breidenbacher Hof gehörte zur Capella Hotelgruppe. Die ist weltweit engagiert, und die herausragenden Fähigkeiten des jungen Kochs blieben dem Management nicht lange verborgen. Bald brauchte man einen fähigen Mann, der bei Neueröffnungen das kulinarische Zepter schwingen und das Team vor Ort einarbeiten sollte – Schulz war der Richtige. Zunächst ging es nach Schloss Felden in Österreich, dann nach Sentosa Island in Singapur, weiter nach New York ins Setai und schließlich nach Auburn, wo Schulz zwei Jahre lang als Executive Chef seine Ideen und Konzepte einbrachte. Eine spannende, prägende Zeit, in der Schulz auch an der Highschool unterrichtete und so eine weitere wichtige Facette der Kochkunst kennenlernte: die Vermittlung von Wissen an folgende Generationen. Und das in einem Alter, in dem andere gerade mal schüchtern über den Tellerrand blicken.

Der Ruf in die Mainmetropole

Was dann folgte, erinnert ein wenig an die Fußballclubs aus Dortmund und München: Mit dem Jumeirah-Konzern meldete sich ein Global Player in Sachen Luxushotellerie bei Schulz, um ihn von einem Engagement in seiner Frankfurter Niederlassung zu überzeugen. Hier hatte er noch unmittelbar vor seiner Abreise nach Amerika übernachtet und in dem so gemütlichen wie eleganten Restaurant gegessen – jetzt nahm Schulz nach kurzer Bedenkzeit seinen Platz als Kapitän am Herd ein. Die Karte wurde grundlegend umgeschrieben und orientiert sich nun an saisonal verfügbaren Produkten, mit denen Marc Schulz zum Teil



SRA BUA

by JUAN AMADOR



EIN DIALOG DER KULTUREN



Kempinski Hotel
Frankfurt

GRAVENBRUCH

RESERVIERUNGEN UNTER:
SRABUA.FRANKFURT@KEMPINSKI.COM
ODER TELEFON 069 38988 660
WWW.KEMPINSKI-FRANKFURT.DE

IN KOOPERATION MIT



MASERATI

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.

Lunchen oder Essen im Gehen?

„Ich hatte vor wenigen Tagen in meinem Restaurant zum Lunch fünf bekannte Gäste, die aufgeregt und schlecht gelaunt um einen Tisch baten. Das Besondere: Sie kamen gerade vom Mittagessen(!) und bekamen kurz vorher in der Nachbarschaft für ein paar Euro Fernöstliches auf den Tisch beziehungsweise in die Hand. Die Geschichte war schnell erzählt: Laut den Gästen waren die Speisen derart fettig und von miserabler Qualität, so dass sie sich anschließend entschieden, doch noch etwas Frisches bei uns zu bestellen. Der Wunsch nach etwas Ruhe, verlässlicher Qualität, nettem, aufmerksamem Service und unserer Küche waren nach diesem Erlebnis offenbar einleuchtende Argumente, das Geschehene zu vergessen.“

Leider gehört es zum Straßenbild, ständig und überall Mitmenschen zu begegnen, die aus der Hand Sandwiches, Burger, Pizza oder Döner, Fladenbrote und vieles mehr verspeisen – oft ist es fast schon eklig, dieses Schauspiel zu verfolgen. Selbstverständlich gibt es gut gemachtes Street- und Soulfood, ich selbst bin großer Sandwich-Liebhaber, frische Falaffel und Humus können mich ebenso glücklich machen, nur müssen frische und gute Zutaten die Basis sein.

Mobile Sandwich-Stationen, Pizzaservice und Schnellimbiss-Lieferanten profitieren vom Trend der Nahrungsaufnahme im Stehen und auf dem Weg ins Büro, wahrscheinlich sitzt das Problem aber tiefer: Solange sich der Verbraucher damit zufriedengibt, für 2 bis 5 Euro eine Mittagsmahlzeit zu bekommen, ändert sich die Sachlage nicht. Ich selbst schaffe es auch nicht, täglich lunchen zu gehen, realisiere aber dabei, wie es mich glücklich macht, mir etwas Gutes zu tun. Mir Zeit zu nehmen, kurz innezuhalten, für die Familie zu kochen, alleine oder mit Geschäftspartnern gute Gespräche zu führen und frische Qualität zu genießen.

Unsere Essgewohnheiten sollten sich nicht nur auf die bloße Nahrungsaufnahme reduzieren, vielmehr handelt es sich auch beim Mittagessen um Lifestyle, Kultur und kulinarisches Yoga. Die fünf Gäste übrigens saßen noch bis in den Abend zusammen und unterhielten sich laut und lebhaft!

Ihr Thomas Haus

höchst individuelle, dabei aber keinesfalls abwegig experimentelle kulinarische Meisterwerke entwickelt. So gart er etwa den Lachs in Bienenwaben, die der hoteleigenen Bienenzucht auf dem Dach des Jumeirah entstammen, ohne das Aroma des Fisches dabei zu entfremden – Respekt und Neugier stehen bei Schulz im perfekten Gleichgewicht. Fragt man ihn nach Vorbildern, so fällt nach kurzer Pause der Name Heinz Beck. Der deutsche Dreisterner ist in der italienischen Hauptstadt Rom eine lebende Legende, steht wie kein Zweiter für ideale Inszenierung hochwertigster Zutaten und hat Schulz nachhaltig beeindruckt, doch auch eine Länderküche, die man bei einem Küchenchef dieser Klasse kaum erwarten würde, spielt für ihn eine wichtige Rolle: In Mexiko lernte der junge Koch in kleinen, auf Lastwagen installierten mobilen Küchen die ursprüngliche Küche des Landes kennen und lieben.

Reife Leistung

So dreht sich auch im Max on One alles um das Grundprodukt, und wie ernst Schulz das Thema nimmt, beweist der gläserne Reiferaum für Fleisch, der direkt neben der offenen, für jedermann einsehbaren Küche gleichsam ein Fernseher mit dem perfekten Programm für Karnivoren ist. Da hängen gut sichtbar die besten Stücke und reifen ihrer Bestimmung am Grill des Max on One entgegen. Schulz sieht das Thema Regionalität flexibel: Wenn es absolute Top-Ware in der Nähe gibt, so ist die für ihn erste Wahl. Da wundert nicht, dass er sich mit Dirk Ludwig ausgezeichnet versteht, denn der Metzger aus dem beschaulichen Schlüchtern ist schon seit Langem eine der ersten Adressen in Deutschland für kompromisslose Fleischliebhaber. Ur-Urgroßvater Paul gründete die Familienmetzgerei bereits im Jahr 1897, und seitdem steht bei Ludwigs Qualität im Zentrum der Arbeit. Wobei man hier bis zur Generation Dirk ganz traditionell wirtschaftete, doch kaum hatte der das Ruder übernommen, wurde der bereits verwendete Begriff des Blickes über den Tellerrand zum Normalzustand. Die neu gestalteten, spektakulären Verkaufsräume waren nur sichtbares Zeichen einer wichtigen Veränderung, denn Dirk Ludwig wollte aus dem regional bekannten Betrieb einen nationalen Player machen. Aber nicht etwa durch Menge, sondern mit kompromissloser Qualität und dem richtigen Händchen fürs Marketing, um seinen Betrieb möglichst vielen Genießern und Top-Köchen nahezubringen. Unter den 400 besten Metzgereien



Marc Schulz in seinem Reich



Es gibt sie noch: glückliche Kühe!

Deutschlands im Magazin Feinschmecker? Heute fast schon eine Selbstverständlichkeit. Weltrekordinhaber für grammgenaues Schneiden von Wurst? Eher nicht!

Immer unterwegs

Heute nimmt Dirk Ludwig sehr weite Strecken in Kauf, um wirklich ausgezeichnetes Fleisch von Bauern zu bekommen, die noch Wert auf artgerechte Haltung legen und zudem selten gewordene Tierrassen pflegen und züchten. Ludwig ist sowohl Preisträger des Ideenwettbewerbs „Mach den Superladen“ als auch Gewinner des Wettbewerbs „Sterne des Handwerks“ und Sensoriksachverständiger für Fleisch- und Fleischerzeugnisse der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., hat schon ein Buch mit dem Titel „Kochen ist Herzenssache“ verfasst und kommt dennoch gern persönlich zur Küchenparty im Max on One, um seinen Gästen und Kunden ganz nahe zu sein. Diese Nähe zum Gast ist hier Programm, und so gesteht Schulz etwas verschämt, die offene Küche sei ab und an auch das richtige Programm für Paare, die sich ansonsten nicht mehr viel zu sagen haben. Auf jeden Fall sorgt das muntere Treiben an Herd und Grill für jede Menge Gesprächsstoff, und was dann als Kochkunst auf den Teller kommt, ebenfalls. In Dirk Ludwig hat Schulz in jedem Fall den richtigen Partner für seine entspannt-kreative Produktküche gefunden, und wer nun neugierig geworden ist, wie sich Marc Schulz in seinem Reich bewegt, der kann entweder einen Tisch im Max on One oder einfach einen der raren Plätze in seinen exklusiven Kochkursen für die Genussakademie buchen – es lohnt sich!

MARC SCHULZ - NEBRASKA LIEGT AM MAIN

MENÜ:

Gebackenes Beeftatar, Stundenei, Wildkräuter
Nebraskafillet, dicke Bohnen, schwarzer Knoblauch, Schweinepopcorn
Weiße Schokolade, Mohn, Fenchel, Marzipan

TERMINE:

Sa, 17.01.2015, 12.00–16.00 Uhr
Sa, 14.02.2015, 12.00–16.00 Uhr
Sa, 28.03.2015, 12.00–16.00 Uhr

ORT: Max on One im Hotel Jumeirah, Thurn-und-Taxis-Platz 2

KOSTEN: 98 € | 88 € mit Genuss-Card

KULINARISCHE BETRIEBSANLEITUNG

Getruffeltes Carpaccio vom Nebraska-Rind

Frankfurter Kräuter

von Marc Schulz

Zutaten für etwa 10 Portionen

1 kg Rinderfilet Mittelstück vom Nebraska-Rind

2 Bund frische Frankfurter Kräuter

200 g Wildkräutersalat

50 g schwarzer Trüffel

100 g Parmesan

25 g geröstete Pinienkerne

Olivenöl

Salz, Pfeffer

FÜR DAS FRANKFURTER PESTO

Die gewaschenen und gezupften Frankfurter Kräuter zusammen mit 50 g Parmesan, 10 g schwarzem Trüffel, Pinienkernen und etwas Olivenöl zusammen im Mixer zu einem feinen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DAS CARPACCIO

Das Rinderfilet-Mittelstück mit einem scharfen Messer längs wie einen Rollbraten aufschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und reichlich mit dem Frankfurter Pesto bestreichen. Das vorbereitete Fleisch wieder wie eine Roulade zusammenrollen. Mit Hilfe von Frischhaltefolie und Aluminiumfolie fest einpacken und im Tiefkühlschrank anfrieren lassen.

10 flache große Teller mit einem Pinsel mit etwas Olivenöl bestreichen, damit das Carpaccio nicht am Teller klebt. Das vorbereitete und angefrorene Fleisch mit Hilfe einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und etwa 20 Scheiben pro Teller anrichten.

Den Wildkräutersalat in einer Schüssel mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Teller verteilen. Mithilfe eines Trüffelhobels den restlichen schwarzen Trüffel auf die Teller hobeln, ebenso wie den restlichen Parmesan.



Zeitlose Eleganz



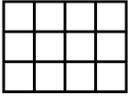
+EDITION

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 Bos ist wieder da!

Vor fünf Jahren verführte Ralf Bos die Gäste der Genussakademie – jetzt kehrt er für zwei Trüffelevents und einen luxuriösen Lunch in die Genussakademie zurück!

Text: Bastian Fiebig

Es gibt wenige Abende, die sich derart nachhaltig in die Erinnerung zahlreicher Stammgäste der Genussakademie eingegraben haben, wie die mit Ralf Bos. Damals saß das Team im Vorfeld mit gerunzelter Stirn über der Kalkulation, doch Ralf Bos ging und geht auch heute noch mit dem Thema Trüffel ganz unkompliziert um: Er hobelt und hobelt und hobelt ohne Unterlass. Seine Devise: Man sollte von dem, was drunter liegt, nichts mehr sehen. Alles Trüffel! Entsprechend fielen seinerzeit die Kommentare der Gäste aus: „Unfassbar“, „Da war ja alles schwarz!“ oder „So habe ich Trüffel noch nie erlebt!“ waren noch zivilisierte Äußerungen, und anschließend hauchte,

flüsterte oder rief man uns immer wieder zu, das müsse einfach ein zweites, drittes, viertes Mal wiederholt werden. Gemeinsam mit der Villa Kennedy wurde dann für einen einzigen Abend im Jahr das Trüffel Festival ins Leben gerufen, doch die Intimität und Flexibilität einer Veranstaltung im kleinen Rahmen kann eine solche Gala nicht ersetzen, und Ralf Bos kennt ja noch nicht mal die Genussakademie Medienhaus – es brauchte schließlich kaum Überredungskunst, den Trüffelpapst für zwei Abende nach Frankfurt zu locken, um ganz intim seine geballte Ladung Wissen rund um die edle Knolle zu vermitteln und dabei ordentlich aufzutischen.

Koch, Medienfachmann, Delikatessenjäger

Das Ralf Bos eine ganz besondere Nase für außergewöhnliche Dinge hat, ist kein Geheimnis, hat sich seine 1990 gegründete Firma Bosfood doch seitdem zum führenden Delikatessenspezialisten in Deutschland entwickelt, aber solcher Erfolg ist nicht selbstverständlich. So absolvierte der gebürtige Düsseldorfer nach der Schule zunächst eine Ausbildung zum Koch, um anschließend zum Restaurantfachmann umzuschulen. Barkeeper, Oberkellner, Sommelier, Restaurantleiter – kaum eine Station, die er nicht belegte, und das von Sylt bis Davos! Ein weiterer interessanter Aspekt seiner Vita ist sein Engagement als Tourleiter der erfolgreichen Gruppe Wind, die mit dem Titel „Für alle“ 1985 Platz zwei beim Eurovision Song Contest erreichte. Bos gründete eine Gesellschaft, die sich mit Import und Vertrieb von Kommunikationstechniken befasste – anschließend widmete er sich ganz der Entdeckung und Beschaffung von außergewöhnlichen, hervorragenden, ja faszinierenden Produkten für anspruchsvolle Feinschmecker. Das Spiel scheint simpel: einfach feinstes Fleisch von seltenen Tierrassen, ein bis dato unbekanntes, aber umso inspirierenderes Gewürz importieren oder Austern direkt aus der Bretagne herbeikutschieren – und schon stehen die Genießer Schlange. Doch hierzu gehört viel mehr als nur ein gutes Händchen für Logistik und das passende Lager – fundiertes Fachwissen war damals und ist auch heute in solchen Dingen so selten wie gefragt, denn Auster ist eben nicht gleich Auster und Fleisch schon gar nicht Fleisch. Für Ralf Bos kein Problem: Fachwissen ist reichlich vorhanden, engagierte Mitstreiter waren ebenfalls bald gefunden, und so entwickelte sich seine Firma schnell zu einem erfolgreichen Unternehmen.

Bleibendes Engagement

Solches „Geheimwissen“ um die guten Dinge kann ein Typ wie Bos natürlich nicht lange für sich behalten. Bücher waren die Folge, und hier sticht insbesondere seine erfolgreiche Publikation „Trüffel und andere Edelpilze“ hervor. 2008 folgten dann „Avantgarde Molekularküche und andere progressive Kochtechniken“, die Tätigkeit als Referent im Institute of Culinary Art, zudem als Journalist für verschiedene Magazine und schließlich sein Engagement als Redaktionsleiter der Zeitschrift Port Culinaire. Ganze 15 abendfüllende Fernsehdokumentationen zum Thema feinste Produkte schlagen ebenfalls zu Buche, doch bei allem Überfluss hat Bos nie den Blick für jene Menschen verloren, denen das Leben weniger Freude bereitet, und so initiiert er seit vielen Jahren unterschiedlichste Aktionen zugunsten wohlthätiger Organisationen und Projekte. Die bekannteste ist sicherlich „Spitzenköche für Afrika“, die fulminant mit einer (gewonnenen) Wette mit Karlheinz Böhm begann und nun langfristig von Bos und Véronique Witzigmann fortgesetzt wird. Seit 2009 ist Ralf Bos außerdem neuer Botschafter für das Kinderhospiz Mitteldeutschland und setzt sich für Bau und Betrieb der „Herberge des Lebens“ ein, 2010 wurde er schließlich ins Kuratorium der Stiftung Menschen für Menschen berufen. Das Schreiben hat Bos während dieser Zeit keinesfalls eingestellt: 2012 erschien das Buch „Mein kulinarisches ABC“ im Fackelträger-Verlag, und Ende 2013 begann eine fünfteilige Dokumentation unter dem Titel „Der Delikatessenjäger“. Kein Wunder, dass sich auch SAT1 seine Dienste als Gastjuror der Show „The Taste“ sicherte.



Trüffelalarm und ein bosartiger Lunch!

Vor kritischen Bewertungen muss sich in der Genussakademie niemand fürchten: An zwei Abenden dreht sich hier einfach alles um die edlen Knollen. Die Terminwahl Mitte Februar hat einen besonderen Hintergrund: Zu diesem Zeitpunkt ist Hochsaison für schwarze Wintertrüffel aus dem Périgord. Nicht eine Woche vorher, nicht eine danach, sondern exakt am 13. und 14. Februar! Ein solcher Volltreffer ändert nichts an der begrenzten Zahl der Plätze, und wer schon mal persönlich mit Ralf Bos zu tun hatte, der weiß, dass er jeden dieser Abende zu einem fulminanten Event machen wird – ein kleiner, intimer Trüffelmarkt im Medienhaus inklusive. An seiner Seite steht diesmal kein Geringerer als die Düsseldorfer Kochlegende Achim Eisenberger. Engagements in Hannover, Genf, Paris, Frankfurt und Düsseldorf für Interconti-Hotels, Hoteleröffnungen in Athen und Köln, Goldmedaille und Großer Preis in Gold bei der Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt, Gewinn des Deinhard Rezeptwettbewerbs, Küchenchef im Restaurant Scarpati in Wuppertal, Küchenchef und Gastronomischer Leiter des Japanischen Golfclubs KOSAIDO in Düsseldorf: Eisenbergers Weg ist spektakulär und voller interessanter Anekdoten, die er natürlich mit in die Genussakademie bringen wird. Selber Kochen ist hier übrigens Nebensache, obwohl Sie natürlich auch gern Hand anlegen dürfen – Zuhören, Plaudern, Verkosten und Genießen stehen an diesem Abend im Vordergrund. Da Ralf Bos schon mal vor Ort ist, wird er quasi ganz nebenbei auch noch einen spektakulären Lunch zelebrieren, bei dem die fünf Eckpfeiler der gehobenen Gastronomie im Mittelpunkt stehen – und das gewohnt kompromisslos, denn was hier aus Austern, Hummer, Foie gras, Kaviar und Champagner in fünf Gängen auf die Teller kommt, dürfte anschließend wieder für die eingangs beschriebenen euphorischen Kommentare sorgen – wie schön: The Bos ist wieder da!

RALF BOS - DER TRÜFFELPAPST BITTET ZU TISCH

MENÜ:

Ein luxuriöses Trüffelmenü in vier Gängen mit Weinbegleitung und Champagnerempfang

TERMINE:

Fr, 13.02.2015, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 14.02.2015, 18.30-22.30 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 198 € | 188 € mit Genuss-Card

RALF BOS - EIN BOSARTIGER LUNCH

MENÜ:

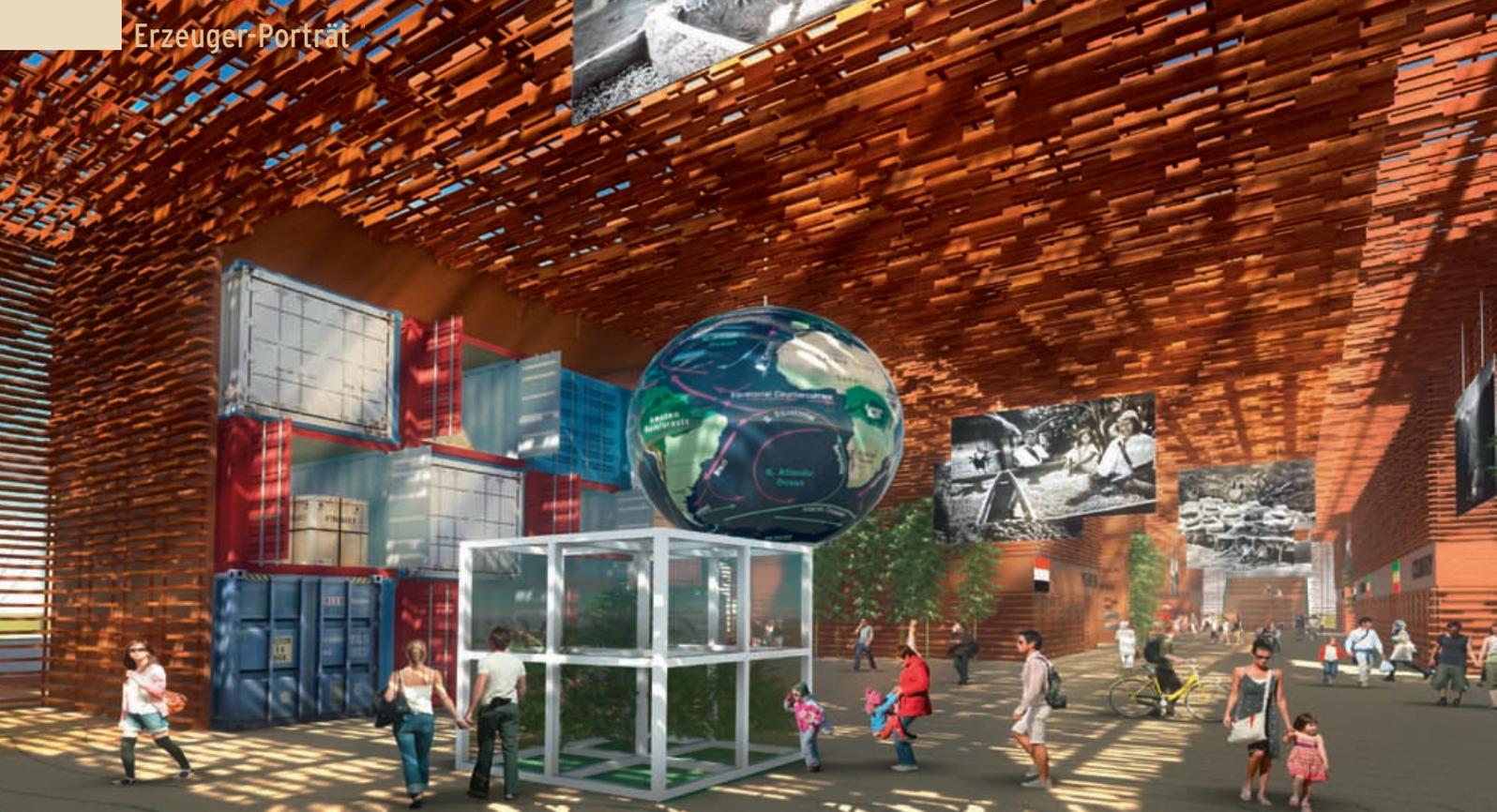
Fünf Gänge mit den fünf Säulen der gehobenen Gastronomie: Austern, Hummer, Foie gras, Kaviar, Champagner

TERMINE:

Sa, 14.02.2015, 12.00-14.00 Uhr

ORT: Die Genussakademie

KOSTEN: 149 € | 139 € mit Genuss-Card



Genuss verbindet. Weltweit.

Die Weltausstellung in Mailand steht 2015 im Zeichen nachhaltiger Ernährung und Versorgung

Wenn eine EXPO in Italien stattfindet, kann es eigentlich nur um eins gehen: das leibliche Wohl. Wie passend, dass gerade Mailand, Partnerstadt der Genussakademie-Heimat Frankfurt, die nächste Weltausstellung ausrichtet. Vom 01. Mai bis 31. Oktober 2015 kommen auf einem Gelände von über 1,1 Millionen Quadratmetern Genießer und Lebensmittelinteressierte auf ihre Kosten. Motto: „Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita“/„Den Planeten ernähren. Energie fürs Leben“. Im Kern geht es um Innovationen in der Lebensmittelbranche, die uns Menschen und dem Planeten ein nachhaltiges Auskommen miteinander sichern.

Als offizieller Partner der EXPO ist die italienische Marke illycaffè für die Planung eines Kaffee-Themenbereichs verantwortlich – ein wichtiger Schritt, die Kultur des Kaffees international zu verbreiten. 80 Jahre Wissen und Erfahrung rund um den Kaffee haben das Unternehmen aus Triest überall als Maestro des authentisch italienischen Espressos bekannt gemacht: „Unsere Werte sind Bestandteil jeder einzelnen Tasse unseres Kaffees: Geschichte, Wissen, Innovation, Geschmack und Leidenschaft“, erklärte illycaffè CEO und Chairman Andrea Illy anlässlich der Bekanntgabe der Partnerschaft. Und Giuseppe Sala von der EXPO-Leitung ergänzte: „Durch das von illy entwickelte Projekt wird der Themenbereich Kaffee einer der spannendsten Ausstellungsorte auf der Expo 2015 in Mailand sein.“

Die Planung der illy Projektentwickler sieht die längste Veranstaltung rund um den Kaffee vor, die jemals ausgerichtet

wurde. Das Angebot reicht von großen Kunstausstellungen über Verkostungen bis hin zu einladenden Symposien. Zentral gelegen wird eine Reportage des berühmten Fotografen Sebastião Salgado zu sehen sein. Es handelt sich um eine beispiellose Hommage an Menschen, Geschichte, Traditionen und Natur in den Anbauländern des Kaffees.

Seine fotografische Reise startete Salgado bereits im Jahr 2002 mit dem Ziel, das Leben der Kaffeebauern sowie die atemberaubende Schönheit der Herkunftsregionen abzubilden.

Ein besonderer Schwerpunkt des Kaffeebereichs ist zudem das Thema Nachhaltigkeit. Sämtliche Möbel und Gegenstände werden mit umweltverträglichen Materialien gebaut. Kaffeesatz dient als Grundlage für Alltagsgegenstände, einige Outfits der Messecrew werden sogar aus Kaffeefasern hergestellt. An der Kaffeebar gibt es die Möglichkeit, verschiedene Spezialitäten aus dem Hause illy zu probieren, zubereitet von den Experten der Università del caffè.

Die Kurse der Kaffeewirtinnen sind schließlich auch ein echter Dauerbrenner in der Frankfurter Genussakademie... was wiederum beweist: ob Mainhattan oder Mailand – Genuss verbindet weltweit!



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

Spitzenküche im Herbst

Bekannte und beliebte Spitzenköche der Rhein-Main-Region laden im Herbst direkt in die eigenen Küchen ein. Neu ist dabei der Österreicher Bertl Seebacher, der in sein neu renoviertes Kraftwerk in Oberursel bittet und seine österreichische Küche zelebriert. Auch die Spitzenköche der Genussakademie laden zu einem ganz besonderen Spektakel ein: Im neuen Jahr beginnt der wohl exklusivste Kochkurs der Geschichte der Genussakademie – Sie können gespannt sein!



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.

Bertl Seebacher: Sissis Lieblinge

Bertl Seebacher ist in der Genussakademie kein unbekanntes Gesicht, konnte er seine Gäste doch schon bei Kochkursen auf der Fressgass' mit seiner kreativen Österreich-Küche beglücken. Nachdem er im letzten Jahr sein Restaurant in Oberursel umgebaut und erweitert hat, lädt er die Kunden der Genussakademie auch endlich direkt zu sich in die eigene Küche ein: Im Kraftwerk, das durch die ungewöhnliche Kombination aus Restaurant, Vinothek und Oldtimer-Showroom mit mobiler Showküche besticht, kocht Seebacher ab Januar nun mit seinen Gästen ein Menü mit den ganz großen Klassikern der K.-u.-K.-Küche wie Kaiserschöberlsuppe und Esterhazy-Rollbraten. Dabei gibt es natürlich viel zu schnippeln und zu rühren, aber der Genuss des Menüs wird zeigen: Die Arbeit lohnt sich!



Holger Stromberg: Weltmeisterküche

Holger Stromberg ist als Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft ein bekanntes Gesicht und durch seine Arbeit abseits des Platzes maßgeblich am großen Erfolg in Brasilien verantwortlich. Hier stellt er nun seine ganz eigene Kochphilosophie vor: Auf einfache Küchenkonzepte, die ihm an, aus natürlichen Zutaten sorgfältig zubereitet. Wie das konkret bei ihm aussieht, zeigt er im Januar in der Genussakademie.



WARTELISTE
Hotline 069 97460666

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, 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 Kunstwerk, 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 ein. Das sanierte Fachwerkhaus im Ortskern bietet perfekte Voraussetzungen für Webers klassisch-innovative Küche, regional geprägt, bodenständig und dabei nie langweilig! Dass seine unterschiedlichen kulinarischen 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 Metropole 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!



in der Liste Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau, 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.

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.



Carmelo Greco: Genuss 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 bringt ihm nicht nur seit Jahren den ersten Platz



BERTL SEEBACHER

Sissis Lieblinge – Klassiker aus der K.-u.-K.-Küche

MENÜ:

Kaiserschöberlsuppe:
Rinderconsommé mit klassischer Einlage
(Esterhazy) Rostbraten
Topfenpalatschinken aus dem Ofen

ORT:

Restaurant Kraftwerk
Zimmersmühlenweg 2
61440 Oberursel

TERMINE:

Sa, 24.01.14,
10.00–15.00 Uhr
Sa, 21.02.14,
10.00–15.00 Uhr

KOSTEN:

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

DAVID FISCHER

Die Tricks der Sterneköche

MENÜ:

Herstellen verschiedener Garnituren und Reduktionen, die ins Menü eingebaut werden

Gebratene Jakobsmuschel mit Macadamiakrokant, Blumenkohl und Quitte
Garnelravioli mit Paprikaemulsion und Krustentierschaum

Rosa gebratener Reh Rücken mit geschmolzener Entenstopfleber, Erdfrüchtetüre und Blutampfer
Millefeuille von Feigen, Crème Pralinée und Portweinparfait

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 19.10.14,
18.30–22.30 Uhr
So, 09.11.14,
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

TERMINE:

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:

Vier-Gänge-Sternemenü

TERMINE:

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

Genuss im Piemont

MENÜ:

Drei-Gänge-Überschmückungsmenü aus dem Piemont

TERMINE:

Sa, 28.02.15,
11.00–14.30 Uhr
Sa, 28.03.15,
11.00–14.30 Uhr

ORT:

Carmelo Greco,
Ziegelhüttenweg 1–3,
60598 Frankfurt

KOSTEN:

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

MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

MENÜ:

Schwammerlrisotto,
Rucola, Parmigiano reggiano

Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren
Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanilleeis

TERMINE:

Sa, 28.02.15,
14.00–18.00 Uhr
Sa, 07.03.15,
14.00–18.00 Uhr

ORT:

Restaurant Lohninger,
Schweizer Straße 1,
60594 Frankfurt

KOSTEN:

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



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

Neu: Die Chefkoch-Behandlung

Ein Kochkurs ohne Limit, ein Abend auf höchstem Niveau für gerade mal vier Personen: So exklusiv haben Sie die Genussakademie noch nie erlebt!

Der wahre Luxus unserer Zeit ist – Zeit. Gestaltet man diese nun mit Produkten von einer Qualität, wie sie nur selten in der Küche verarbeitet wird, und das gemeinsam mit kompetenten und sympathischen Virtuosen am Herd, so sind die beiden exklusivsten Kurse der Genussakademie schon mal angemessen beschrieben. Doch ein wichtiger Aspekt fehlt: Intimität. Also ist hier nur Platz für eine ganz intime Runde von gerade mal vier Personen, die gemeinsam mit David Fischer oder Slim Khanchouch entspannt ein Menü in sieben Gängen zubereiten und selbstverständlich auch gemeinsam genießen. Kompromisse werden hier nicht gemacht: Mit Dom Pérignon Vintage 2004 beginnt die Einführung in den wohl intensivsten Kochkurs seit Bestehen der Genussakademie. Jeder Hobbykoch muss anpacken, damit alle sieben Gänge rechtzeitig fertig werden, doch da die „Gruppe“ ja derart übersichtlich ist, hat jeder

Teilnehmer volle Aufmerksamkeit, kann jeder Arbeitsschritt präzise nachvollzogen, gegebenenfalls auch wiederholt werden, so dass man dieses außergewöhnliche Menü anschließend auch problemlos am eigenen Herd umsetzen kann. Und die Arbeit lohnt sich: Auf Jakobsmuschel folgt Hummerbisque, anschließend mit Raviolo mit flüssigem Eigelb und Trüffel ein Klassiker der Haute Cuisine. Loup de Mer wird mit Venusmuscheln, Vanille und Safran veredelt, ein Champagnersorbet bietet eine „Verschnaufpause“ vor dem Hauptgang, Filet vom Charolais-Rind, begleitet von 1999er Château Montrose. Eine Variation von dunkler Valrhona-Schokolade mit Kaffee und Orange bildet den Abschluss des edlen Menüs. Slim Khanchouch möchte da natürlich noch eine Schippe drauflegen. Keine Limits, keine Grenzen – außer der Tatsache, dass maximal ein Termin im Quartal für dieses intime Event vorgesehen ist!

First Class mit David Fischer

DAVID FISCHER

MENÜ:

Aperitif: Dom Pérignon Vintage 2004

Rosé: Rosato Tomilaia 2012

Weißwein: White Mama „Father’s Pride“ 2011

Rotwein: 1999 Château Montrose, Saint-Estèphe, 2ème Grand Cru Classé

Dessertwein: N°4 Mille una Goccia Tomilaia 2003

Jakobsmuscheln mit Avocado, Limette und Sauerrahm

Hummerbisque mit Cavaillon-Melone, Estragon und Pastis

Raviolo mit flüssigem Eigelb auf Cremespinat mit Trüffeln

Loup de Mer mit Vanilletomaten und Venusmuscheln im Safransud

Champagnercremesorbet „Bellini“

Filet vom heimischen Charolaisrind „Rossini“ mit

Waldpilzen und Topinamburcreme

Variation von dunkler Valrhona-Schokolade, Kaffee und Orangen

ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

Sa, 21.03.15, 17.00–22.00 Uhr

KOSTEN: 499 € inkl. Getränke



First Class mit Slim Khanchouch

SLIM KHANCHOUC

MENÜ:

Aperitif: Dom Pérignon Vintage 2004

Rosé: Rosato Tomilaia 2012

Weißwein: White Mama „Father’s Pride“ 2011

Rotwein: 2000 Château Pontet Canet 5ème Grand Cru Classé

Dessertwein: N°4 Mille una Goccia Tomilaia 2003

Normandie-Hummer mit luftigen Kokos-Parmesan-Avocado-Eiern und Macadamianüssen

„Pizza mal anders“ mit Mozzarellakugeln, zweierlei Kaviar und Lachs-Wasabi-Trüffel-Crème-fraîche

Wagyu-Salat mit Mangostan-Minzdressing und Asia-Creme à la Slim

In Gargoulettes geschmorte Bäckchen vom Ibericoschwein mit Pimentón-de-la Vera-Sauce, Perlzwiebeln und Paprika-Himbeer-Püree

3 x Rib-eye, Artischocken-Parmesan-Creme, Trüffeljus, Haselnuss-Brokkoli-Couscous

„Heiß und Eis“: Eis aus Karamell und Fleur de sel, Apfeltarte und Erdnusscreme

Passionsfrucht, Joghurt und Olivenöl

ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

So, 09.05.15, 17.00–22.00 Uhr

KOSTEN: 499 € inkl. Getränke



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 lauschen Sie den kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Schnip-peln 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 Special**



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 Special 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 Hot-spot 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!

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

Foto: fotolia



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 (Inatur/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

Bleibende Werte

Hier sind sie wieder, die geliebten Klassiker der Kochkunst. Einige Trends wie fleischlose Küche oder Cupcakes haben sich in Deutschland längst etabliert und werden nun erstmals auch hier zu den Klassikern gezählt, doch natürlich gibt es auch die gute alte Hausmannskost – allen voran endlich ein Kurs, bei dem sich alles um die Roulade dreht, und geliebte Evergreens wie Schnitzel, Knödel und die Odenwälder und die Frankfurter Küche, die uns auch den Herbst versüßen werden.



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!



VON TRÜFFEL BIS CHILI: VEGETARISCH FÜR ALLE SINNE

 **Thomas Fahr**

Sensibel – magisch – leicht: Das sind die drei wichtigsten Grundsätze, auf die dieser Kurs aufbaut. Besonders in der vegetarischen Küche spielen Kräuter eine bedeutende Rolle – da will der Umgang mit den empfindlichen Blättern gelernt sein. Zu diesen bodenständigen Gewächsen gesellen sich Trüffel, Safran und Vanille, die auf Genießer beinahe schon magisch wirken und frische Nudeln und Risotto verfeinern. Schokolade und Quitte erhalten durch Chili und Ingwer leichte Schärfe und verbinden sich zum krönenden Abschluss eines Menüs für alle Sinne – und zwar ganz ohne Fleisch!



MENÜ:

Tapenaden: Oliventapenade schwarz und grün, Tomatentapenade, geröstetes Baguette, Focaccia, Fladenbrot

Pestos: Basilikum, Rauke, Pfefferminze, Grillgemüse mariniert, Garnitur für salzig & süß

Trüffel: Frische Nudeln mit unserem Trüffel

Safran & Vanille:

Fenchel, Weißwein & Safran: Champignons, Schalotten, Vanille, Risotto

Chili & Ingwer: Schokolade, Quitten

ORT:

Brasserie ici (Frankfurt Marriott Hotel), Hamburger Allee 2, Frankfurt am Main

TERMINE:

Do, 04.12.14, 18.00–22.00 Uhr

Do, 12.02.15, 18.00–22.00 Uhr

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



WONDERFUL: VEGANE KÜCHE MIT DEM WONDERGOOD

 **Anton Goloshchekin**

Vegane und vegetarische Ernährung erreicht immer mehr Menschen, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf tierische Produkte verzichten möchten. Doch oft hapert es an der Kreativität – wie kocht man dauerhaft und abwechslungsreich ohne tierische Produkte? Das Wondergood steht mit seinem Konzept „Ethical Well Food“ für gesunde und nachhaltige Ernährung, ohne dabei den guten Geschmack zu vernachlässigen. Pflanzliche Küche bedeutet für Anton und Olga nicht Verzicht, sondern eine Entdeckungsreise der Aromen, die auch eingefleischte Karnivoren begeistern können. Und genau darum dreht sich alles in diesem Kochkurs, der keinesfalls nur für Veganer und solche, die es werden wollen, geeignet ist: Hier werden aromatische, bunte Gerichte gekocht und mit veganen Weinen serviert. Dazu gibt es viel Wissenswertes über vegane Ernährung und Nachhaltigkeit.



MENÜ:

Türmchen aus Buchweizen-Blinis mit provenzalischen Gemüse, Kräuter-Mayo und gerösteten Kürbiskernen

Kräuter-Graupenrisotto mit pikanter Mojo, dazu Röllchen von Kräuterseitlingen und Zucchini

Nuss-Crumble mit Clementinenkompott und Schlagsahne

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 25.01.15, 18.30–22.30 Uhr

So, 22.02.15, 18.30–22.30 Uhr

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



AM HERD MIT DEM ROULADENKÖNIG

 **Jürgen Helm**

Dass es eine weit verbreitete Sehnsucht nach Küchenklassikern wie beispielsweise Rinderrouladen gibt, beweist der unglaubliche Erfolg eines Films, den der HR über Jürgen Helm gedreht hat. Jetzt öffnet er zum ersten Mal die Küche seines gemütlichen Gasthofs Zum Goldenen Löwen in Mossautal-Gütersbach (das liegt im schönen Odenwald) und zeigt, wie einfach man die köstlichen Rollen zubereitet, während seine Mutter die Kunst der Fertigung echter Kartoffelknödel erläutert – von Hand, versteht sich. Außerdem stehen eine wärmende Grünkernsuppe mit Markklößchen sowie Bratpfel mit köstlicher Weinschaumsauce auf der Agenda. Natürlich zeigt der sympathische Küchenchef nur, wie's geht – anpacken kann dann jeder selbst, und wenn die Roulade mal nicht so will, hilft Jürgen Helm gern. Wer anschließend noch Zeit und Lust hat, die wunderschöne Landschaft rund um Gütersbach zu erkunden, kann problemlos ein Zimmer für 35 € pro Person zur Übernachtung hinbuchten.



MENÜ:

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Rinderroulade mit Kartoffelklößen und Rotkraut

Bratpfel in Weinschaumsauce

ORT:

Zum Goldenen Löwen, Hüttenthaler Straße 49, Mossautal-Gütersbach

TERMINE:

Sa, 31.01.15, 11.00–15.00 Uhr

Sa, 14.03.15, 11.00–15.00 Uhr

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

PÂTISSERIE AUS DER STERNEKÜCHE

 **Benjamin Kunert**

Die Dessert-Kunstwerke der Sternegastronomie sind beinahe zu schade zum Essen – zum Glück nur beinahe, verbergen sich hinter den filigranen Tellern doch immer wieder faszinierende neue Aromen! Benjamin Kunert, Chef-Pâtissier im Zwei-Sterne-Haus Villa Rothschild, zeigt seinen Kursteilnehmern hier, wie man auch zu Hause perfekte Desserts kreieren kann, und zwar ohne hochaufwendige Techniken, aber mit großem Effekt. Er geht auf Techniken der Pâtisserie von der Eisherstellung bis zum richtigen Umgang mit Schokolade ein und verrät die wichtigsten Tricks für eine wirkungsvolle Präsentation.



MENÜ:

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

Tarte vom Taunusapfel mit Kraut und Rüben

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

Biskuit vom Muscovadozucker mit Babybananen und salzigem Erdnüsseis

ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

So, 02.11.14, 11.00-15.00 Uhr

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

CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind eine süße Erfolgsgeschichte und haben Herzen und Hüften der Frankfurter im Sturm erobert – mit Ewa Feix kommen sie in die Genussakademie! Der Kanadierin Ewa Feix macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben – ein guter Grund, sie immer wieder 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 (die sich grundlegend von Muffins unterscheiden!) 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:

Sa, 11.10.14, 11.00-15.00 Uhr

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

NUR NOCH EIN TERMIN 2014!

DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

In ihrem Aufbaukurs 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. Da die Verzierung von Cupcakes besonders für Anfänger sehr viel Zeit in Anspruch nimmt, bringt Ewa bereits fertig gebackene Cupcakes nach dem Rezept aus ihrem Grundkurs sowie eine Swiss Meringue-Buttercreme mit, die auf die Cupcakes gestrichen wird. Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente geformt und dann auf den Cupcake gesetzt werden. Sämtliche hier erworbenen Kenntnisse lassen sich selbstverständlich auch auf große „Kunstwerke“, also Kuchen, Torten und Ähnliches übertragen, so dass man in diesem Kurs definitiv nicht nur sehr viel Spaß hat, sondern auch noch „was fürs Leben“ lernt - die nächste Hochzeitstorte kommt bestimmt!

ORT:

Die Genussakademie

TERMIN:

Sa, 25.10.14, 11.00-15.00 Uhr

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

NUR NOCH EIN TERMIN 2014!



Sehen. Erkennen. Fördern.

www.internat-lucius.de



Internatsschule Institut Lucius

1809 gegründet | Gymnasium | staatlich anerkannt

Nur 45 Kilometer von Frankfurt



DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

In diesem Kurs lernen Sie die klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit Kartoffelsalat, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Beim Empfang an der Bar der Genussakademie, untermauert mit einem Glas Sekt, informiert Sie Steffen Ott bereits über Geschichte und Herkunft des Namens „Wiener Schnitzel“ und nimmt 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-Buchten mit Vanillesauce

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 18.10.14, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 29.11.14, 11.00-15.00 Uhr

69 € inkl. Getränke

FEINSTES FLEISCH - DER KOCHKURS

 **David Fischer**

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



MENÜ:

Kalbstatar mit Limonencreme, Brunnenkresse und Kartoffelchips
Preso vom Iberico-bellota-Schwein mit Erdfrüchtecreme und Blutampfer
Roastbeef mit Pilzen, Schalotten und La-Ratte-Kartoffeln
Crème brûlée mit Erdbeersorbet

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 07.10.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 13.12.14, 18.30-22.30 Uhr

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

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

 **Armin Treusch**

Feinste regionale Zutaten ungewohnt kombiniert - das ist die Küche von Armin Treusch. Bei seiner Odenwälder Apfelwein-Küche ist der Name Programm: Alles dreht sich um Treuschs Apfelweinspezialitäten. Erst wird mit Apfelwein gekocht, dann gibt es zu jedem Gericht jeweils zwei verschiedene Weine aus Treuschs Apfelweinanufaktur. Schnippeln, schneiden und brutzeln Sie regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants „Treuschs Schwanen“. Armin Treusch arbeitet 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:

Aufschnitt vom Tafelspitz mit Apfelwein-Senfmarinade
Tatar von Odenwälder Lachsforelle mit gebackenem Ei, Safran-Schmand und Apfel-Fenchel-Salat
Rosa gebratene Entenbrust auf Rosmarin-Apfel-Jus und Ragout von der Entenkeule mit Dörrobst, Kartoffel-Walnuss-Krapfen und glaciertem Wurzelgemüse
Eisparfait vom Odenwälder Lebkuchen mit gebackenem Apfelschnitt und Apfelwein-Zimt-Schaumsauce

ORT:

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, Reichelsheim (Odenwald)

TERMINE:

Sa, 18.10.14, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 01.11.14, 11.00-16.00 Uhr

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

DIE ECHE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinko**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. 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 Apfelwein-Zabaione

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 10.11.14, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 26.01.15, 18.30-22.30 Uhr

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

FEINSTES SEAFOOD - DER KOCHKURS

 **Daniel Primke und David Fischer**

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. In diesem Kurs können auch unerfahrene Fischgenießer am eigenen Gaumen erleben, 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 seine Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen erlernen.

MENÜ:

Jakobsmuscheln mit Petersiliencreme und confierten Zitronen
Dreimal Premium QSFP Lachs - niedergegart, gebeizt und als Sashimi mit Avocadosalsa und Passionsfruchtvinaiquette
Seafoodcurry von argentinischer Wildgarnele, Calamaretti und Muscheln
Loup de Mer auf der Haut knusprig gebraten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce
Zwetschgenragout mit Topfeneis

ORT:

Die Genussakademie

TERMIN:

Sa, 15.11.14, 18.30-22.30 Uhr

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

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 Semmelaufwurf
Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen
Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

ORT:

Die Genussakademie

TERMIN:

Sa, 04.10.14, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 24.10.14, 18.30-22.30 Uhr
So, 07.12.14, 18.30-22.30 Uhr

69 €, inkl. Getränke

Rezepte, Infos und Onlineshop:
www.tomami.eu



#TOMAMI_EU



WÜRZREVOLUTION *in meiner Küche!*

So würz' ich.



TOMAMI

NATÜRLICH VERFEINERN

100% TOMATE

KEINE ZUSÄTZE

KEIN ÜBERDECKENDER GESCHMACK



DER PERFEKTE GASTGEBER

Benjamin Koch

Ein festliches Menü beginnt nicht am Herd, sondern bereits bei der Planung. Auch bei der Zubereitung der Speisen selbst gibt es reichlich Zeit und Energie zu sparen, die voll und ganz den Gästen zugute kommt. Selbstverständlich vermittelt Slim Khanouch sein Wissen in diesem Kurs ganz anschaulich im Rahmen eines ausgezeichneten Menüs! Benjamin Koch, Restaurantleiter der Genussakademie, erläutert dabei, worauf es beim perfekten Gastgeber abseits der Feuerstelle ankommt: Wie öffne ich korrekt eine Flasche Wein ohne Getöse und Geschwappe? Welches Geschirr passt zu welchem Anlass und zu welchem Gericht, wie deckt man einen Tisch richtig ein, worauf achtet man bei Servietten und Besteck? All diese Punkte werden in diesem Kurs ausführlich behandelt, so dass Sie anschließend Ihre Gäste rundherum glücklich machen werden – als perfekter Gastgeber!



MENÜ:

In Bananenblättern gebratener Kabeljau mit Bananen-Curry-Sauce und salzigem Erdnusscrunchie
Barbarie-Entenbrust an Trüffel-Champagnersauce mit Pilzen und Minikarotten in knusprigem Blätterteig

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 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. Der gelernte Koch kombiniert seit Jahren seine zwei Leidenschaften: schottisches Lebenswasser und kulinarisches Handwerk. Zu Beginn des Kurses erschnuppert ein jeder die vier Whiskys, zu denen anschließend je ein passender Gang gekocht werden soll. Die Aromen in der Nase, am Gaumen und das Finish werden mit Hilfe von Chris Pepper in ein Menü übersetzt. Dabei kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser kennen sowie die jeweilige Brennerei und Abfüllung – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!



MENÜ:

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

Speyburn, 7 Jahre, 55,5 %
The Ileach, 40 %
Tamdhu 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



AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!

Hagen Schunk

Ayurveda – eine jahrtausendealte Kochkunst von frischen Zutaten und Gewürzen wie keine andere auf die Stärkung der inneren Balance ausgerichtet. Entdecken Sie in diesem Kurs die faszinierenden Möglichkeiten, im typgerechten Umgang mit Lebensmitteln und sorgfältig ausgesuchten Gewürzen sowie Kräutern Ihre Energie durch die Einnahme der Speisen zu erhöhen, so dass Sie sich fit und vital fühlen. Kochen Sie ein kreatives und bekömmliches Menü, das alle Ihre Sinne verzaubert – leuchtende Farben, verführerische Düfte: So haben Sie Ayurveda noch nie erlebt!



MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 16.11.14, 11.00–15.00 Uhr

So, 08.02.15, 11.00–15.00 Uhr

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

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

COOK, LUNCH & RUN

Das Team der Genussakademie



Die ganz neue Idee für die Mittagspause in der City! Haben Sie Lust, mal Ihre Mittagspause kulinarisch anders zu gestalten als üblich? Dann kommen Sie mittags in die Genussakademie Fressgass'. Kochen Sie sich ein gesundes und leckeres Mittagessen selbst. Und das alles in nur 30 Minuten: Lernen Sie dabei unter der fachkundigen Anleitung des Genussakademie-Teams neue Techniken und ein neues Rezept für zu Hause. Nach der Zubereitung können Sie sich das Essen gemeinsam mit Freunden, Arbeitskollegen oder Gleichgesinnten so richtig schmecken lassen. Der Spaß beim Kochen dauert nicht einmal eine halbe Stunde. Sie lernen neue Leute

kennen und ein schönes und schnelles Gericht. Wein und Kaffee stehen auch bereit, sind jedoch bei diesem Angebot nicht im Preis inbegriffen. Im Gegensatz zu den anderen Kursen zahlen Sie beim CLR bar vor Ort. Sichern Sie sich einen der wenigen Plätze, denn wer zuerst kommt, kocht zuerst!!

MENÜ:

Di, 14.10.14

Häuptlsalat mit Backhendl und Zitronenschnitt

Do, 23.10.14

Himmel und Erde (Nussbutterpüree, gebratene Blutwurst, glasierte Apfelspalten und Schalottenfritt)

Di, 04.11.14

Genua: Tagliatelle mit genuesischem Pesto, Garnelen und Cherrytomaten

... to be continued

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 14.10.14, 12.15–13.10 Uhr

Do, 23.10.14, 12.15–13.10 Uhr

Di, 04.11.14, 12.15–13.10 Uhr



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, Käse, Weine, Öle & Essige sowie Pasta, Saucen, Schokolade und vieles mehr finden Sie in unserem Abholermarkt.

An jedem 1. Montag im Monat ist **Cash & Carry-Tag: 15% Rabatt auf alles.**
Cash & Carry Termine 2014:
6. Oktober | 3. November | 1. Dezember



Wir
vergrößern
uns!

Nach dem Umbau werden Sie uns in neuem Ambiente entdecken:
Größeres Bistro, neuer Obst- & Gemüsebereich, einzigartige Fleisch- & Schinkentheke und vieles mehr.
Ihre Vorteil während des Umbaus: Im September ist für Sie jeden Montag Cash & Carry

Eröffnungswochenende vom 21. - 22.11.2014

Wir feiern mit Ihnen die große Eröffnungsparty - SAVE THE DATE!
Feierliche Eröffnung am 21.11.2014 mit Richard Oetker.

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



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

Trend und Saison

Summer is gone – und wir gehen mit großen Schritten in Richtung Weihnachten: Neben Wegbereitern wie Gans und Ente gibt es in diesem Jahr gleich zwei Weihnachtsmenüs zum Üben für den großen Tag, kulinarische Geschenke und im neuen Jahr natürlich wieder das beliebte Wintergrillen. Dazu locken herbstliche Genüsse aus der Küche des Estragon, winterliche Landküche und noch einige alte Bekannte.



LANDLUST IM WINTER

Nicolas Jung

Saisonal zu kochen ist schnell gesagt, aber kein leichtes Unterfangen. Da kann man von Glück sagen, dass es engagierte Köche gibt, die sich liebevoll des Themas angenommen haben. Nicolas Jung, Executive Souschef im Frankfurt Marriott Hotel, kocht mit seinen Teilnehmern ein Menü mit Produkten des Biobauern Etzel. Hier geht es ausschließlich um saisonale Produkte aus der Region, mit denen sich auch im Winter ein wunderbares Menü zusammenstellen lässt. Dabei kommen auch Zutaten wie beispielsweise Portulak, Pastinaken oder Bauernhafer in den Topf, die zu Unrecht in Vergessenheit geraten sind – so schmeckt der Winter.



MENÜ:

Gebackenes Bio-Ei | junger Spinat | Pastrami | Portulak

Cremesuppe | Pastinake | Hausgemachte Mett-Enden

Steak vom Land-Weiderind | „Etzels Linda“ | Gartenmöhre | Perlwiebel-Jus

Winterapfel-Tarte | Bauernhafer | Honigkresse

ORT:

Brasserie ici (Frankfurt Marriott Hotel), Hamburger Allee 2, Frankfurt

TERMINE:

Fr, 12.12.14, 18.00–22.00 Uhr

Fr, 09.01.15, 18.00–22.00 Uhr

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



BBQ ON ICE: WINTERGRILLEN IM KEMPINSKI GRAVENBRUCH

Sebastian Reiff

Grillen im Winter? Klar! Wenn es draußen klirrend kalt ist und der Park von Raureif überzogen glitzert, ist Grillen etwas ganz Besonderes. Ein Glas heißer Punsch, warm eingemummelt am Feuer sitzen und den Duft von frisch gegrilltem Fleisch und pikanten Gewürzen in der Nase – das nennen wir ein perfektes Wintererlebnis.



Der Executive Chef des Kempinski Hotel Frankfurt, Sebastian Reiff, zeigt Ihnen, mit welchen Rezepten und Gewürzen das Grillen im Winter besonders Spaß macht. Nach dem Aperitif beginnen Sie mit den Vorbereitungen im Warmen. Anschließend wird gemeinsam unter freiem Himmel der Grill angeheizt. Hessisch, exotisch, klassisch – Sebastian Reiff nimmt Sie mit auf einen Streifzug durch die Welt der Aromen. Neben neuen Rezeptideen für das Wintergrillen nehmen Sie Tipps und Tricks für perfekt gegrilltes Fleisch mit nach Hause.



MENÜ:

Bohnensuppe zum Aufwärmen
Hessen-Quesadillas: Weizenfladen | Rheingaukäse | Kräuterseitling
Carnitas: Klosterschwein mit Ananas
Skirt Steak Burger: US Steak in Gravenbrucher Kruste
Curry-Bratpfel mit Rosmarin-Eis

ORT:

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

TERMINE:

Sa, 21.02.15, 14.00–17.00 Uhr

Sa, 28.02.15, 14.00–17.00 Uhr

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



HERBSTLICHE GENÜSSE

Eckhardt Keim

Der Herbst mit all seinen Genüssen geht an Eckhardt Keim nicht vorbei – für ihn ein schöner Anlass, Sie wieder zu einem speziellen Herbstmenü in seiner Küche willkommen zu heißen. Ziegenkäse mit Thymianhonig und Trüffel, Wildconsommé mit Pilzravioli und Hirschmedaillons mit Gin-Wacholdersauce dürfen da ebenso wenig fehlen wie zum süß-herzhaften Abschluß die Rotweinbirne mit Roquefort. Das alles bereiten Sie unter Anleitung des Küchenchefs selbst zu und genießen im Anschluss gemeinsam das selbstgekochte Menü.



MENÜ:

Ziegenkäse mit Thymianhonig und Trüffel aus dem Ofen

Wildconsommé mit Pilzravioli

Hirschmedaillons, Gin-Wacholdersauce und Selleriepüree

Rotweinbirne mit Roquefort

ORT:

Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

TERMINE:

Sa, 15.11.14, 12.00–17.30 Uhr

Sa, 06.12.14, 12.00–17.30 Uhr

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



WUNDERBARES MEE(H)R

 **Eckhardt Keim**

Zu diesem mediterranen Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Lernen Sie in seinem Kochkurs die Zubereitung von fangfrischem Mittelmeeresfisch und Meeresfrüchten. Die Teilnehmer kochen das komplette Menü selbst – von der Vorbereitung der Meeresfrüchte über das Filetieren bis zum Ziehen der passenden Fonds. Gemeinsam werden aromatische Saucen kreiert und anschließend mit Kräutern und natürlichen Gewürzen abgeschmeckt. Sämtliche im Kurs verwendeten Rezepte lassen sich selbstverständlich auch in den eigenen vier Wänden leicht umsetzen. Freuen Sie sich auf ein leichtes und köstliches Meeresmenü!

MENÜ:

Gefüllte Sepiataben auf marinierten Meeresfrüchten

Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten und Basilikumsauce

Roulade von Edelfischen auf Sauce „Moutarde violette“

Vanille-Orangenmousse

ORT:

Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

TERMIN:

Sa, 25.10.14, 12.00-17.30 Uhr

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

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 völlig falsch. Worauf Sie bei der Zubereitung achten sollten und warum Wild beileibe nicht nur ein winterliches Gericht ist, erfahren Sie in diesem beliebten Kochkurs von Steffen Ott.

MENÜ:

Perlhuhnbrust mit Rosmarin und Honig an Wintersalat in Orangen-Vinaigrette

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilz-Schaum

Entrecôte vom Hirsch mit Markkruste und Wirsing-Fleckerl

Birne-Schoko-Karamell

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 14.12.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 28.01.15, 18.30-22.30 Uhr

Do, 12.02.15, 18.30-22.30 Uhr

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



WIEDER DA

SPICY BBQ - ON THE ROCKS!

 **Jörg Ludwig**

Nach einem heißen Sommer am Rost möchte Jörg Ludwig einfach nicht mehr weg vom Grill und hat sich einfach etwas Passendes für die kalten Tage ausgedacht. Bei Spicy BBQ on the rocks heizt der kreative Piratenkoch nicht nur mit seinen heißen Gewürzen ein, sondern hat auch noch ein paar flüssige Ideen auf Lager, damit Väterchen Frost keine Chance bekommt. Feuerzangenbowle, Glühwein und natürlich die unvergleichliche Grillkunst des Küchenchefs der Gerbmühle sorgen für einen perfekten Einstieg in den Abend und mit etwas Glück, entsprechenden Temperaturen und der Zustimmung des Ordnungsamtes ist zum Zeitpunkt dieses Kurses sogar die Eisbahn auf dem Gelände der Gerbmühle in Betrieb. Dafür heißt es Daumen drücken, das Kursprogramm steigt für Sie hingegen auf jeden Fall – vorausgesetzt, Sie buchen rechtzeitig!



MENÜ:

Ein spicy Grillmenü in vier Gängen

ORT:

Gerbmühle, Gerbmühlstraße 105, Frankfurt am Main

TERMIN:

Sa, 10.01.15, 16.00-21.00 Uhr

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

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

Kochen fürs Fest

Es weihnachtet sehr in der Genussakademie: Es geht los mit dem traditionellen Thanksgiving-Menü, Sie backen Plätzchen und andere Mitbringsel, und schließlich wird das Weihnachtsessen geübt!

NEU

DAS WEIHNACHTSMENÜ 2014: EXOTISCH

 Slim Khanchouch

Slim Khanchouch, bekannt für seine faszinierenden orientalischen Kochkurse, hat für dieses Jahr ein exotisches Weihnachtsmenü in vier Gängen entwickelt, das er an einem einzigen Termin mit seinen Teilnehmern kochen und genießen wird. Dabei arbeitet er durchaus mit klassisch weihnachtlichen Produkten wie Hummer, Gans, Cranberries und Rotkohl, kombiniert sie aber mit exotischen Komponenten und kocht mit Ihnen dann Gerichte wie Hummer-Kürbis-Crème-brûlée, Ganspraline mit Tahina-Ingwer-Dressing oder Ente mit Tamarinden-Jus. Dabei geht er genau auf alle wichtigen Besonderheiten in Vor- und Zubereitung ein, so dass sich das Menü auch am großen Tag stressfrei zubereiten lässt.



MENÜ:

Hummer-Kürbis-Crème-brûlée

Gänsehaut-Praline auf Wintersalat mit Tahina-Ingwer-Dressing und Cranberrykrokant

Zweierlei Ente (Pastilla - Brust mit Kruste), Kaffee-Tamarinden-Jus mit Panko-Klößchen und Feigenrotkohl

Charlotte façon Genussakademie (Maronen/Rosmarin/Schokolade)

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

TERMIN: So, 14.12.14, 18.30-22.30 Uhr

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

NEU

DAS WEIHNACHTSMENÜ 2014: KLASSISCH

 David Fischer

David kocht mit seinen Gästen ein klassisch-festliches Weihnachtsmenü, mit dem er alle Freunde typischer Weihnachtsgenüsse glücklich macht: Hier mangelt es nicht an Maronen, Ente, Rotwein und Lebkuchen - all diese Aromen werden von ihm und seinen Gästen in ein köstliches Festmenü verwandelt, bei dem er besonderen Wert auf die perfekte Vorbereitung für einen entspannten Ablauf an Weihnachten ohne Stress und Küchenchaos legt - damit auch die anspruchsvollsten Schwiegereltern nach dem letzten Löffel Nougateis wunschlos glücklich sind.



MENÜ:

Feldsalat mit confierten Entenkeulen, Granatapfelkernen und Haselnussdressing

Maronenschaumsuppe mit Zimtcroustons und gebratenen Äpfeln

Gebratene Entenbrust mit Kürbiscreme, Rotweinschalotten und Rahmwirsing

Portweinbirne mit Nougateis und Lebkuchenstreuseln

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

TERMIN: So, 07.12.14, 18.30-22.30 Uhr

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

NEU

AYURVEDISCHE DEZEMBERGENÜSSE

 Ellen Hoffman-Hromeck

Was schenkt man Freunden, die schon alles haben? Müssen Mitbringsel immer Blumen sein? Ellen Hoffmann-Hromeck widmet sich in diesem Kurs ganz den kleinen kulinarischen Geschenkideen, die besonders in der Advents- und Weihnachtszeit hübsch verpackt Freude machen. Auch hier verbindet sie Genuss mit der wohltuenden Wirkung ihrer Gewürze, die sie nach ayurvedischen Grundsätzen einsetzt.



MENÜ:

Energie-Kugeln: Wunderbare Pralinen aus Trockenfrüchten, Gewürzen, Nüssen, Ingwer; Laddu: Konfekt aus geröstetem Kichererbsenmehl, mit Nüssen, Kakaobohnen, Gewürzen, Butter; Gomasio und Dukkah mit Sesam und Gewürzen; Apfelchutney - für alle Formen des Weihnachtsessens, von Gans bis Linsendal; Grissini und Samosas: Alles aus einem Teig; Venusdatteln; ayurvedische Gewürzwauffeln; Ghee

ORT: Die Genussakademie

TERMIN: So, 07.12.14, 11.00-15.00 Uhr

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

WIEDER
DA!

DAS THANKSGIVING-DINNER

 Das Team der
Genussakademie

Thanksgiving ist ein Festtag, der in verschiedenen Kulturen und Formen zu finden ist, um sich bei den Göttern und der Natur für all die guten Gaben zu bedanken. So auch in der Genussakademie: Das Küchenteam erwartet Sie um 18.30 Uhr mit einem Glas Sekt, um gemeinsam den großen Tag ganz entspannt zu begehen, denn die fleißigen Köche haben den ganzen Tag schon Vorbereitungen getroffen. Der Truthahn schlummert bereits im Ofen, aber keine Angst: Die Köche verraten natürlich trotzdem noch alle Tipps und Tricks für die richtige Zubereitung. Beim Essen darf nach Herzenslust geplaudert werden, und bei einem guten Glas Wein klingt dann der Abend gemütlich aus.

MENÜ:

Ein opulentes Vier-Gänge-Menü rund um klassische Thanksgiving-Genüsse: Turkey, Stuffing, Pumpkin Pie und Cranberry Sauce

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

TERMIN: Do, 27.11.14, 18.30-22.30 Uhr

98 € | 89 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

NEU

RAN AN DIE PLÄTZCHEN!

 Oliver Schneider

Im Advent heißt es wieder Teig ausrollen, ausstechen, verzieren, und ab in den Ofen mit den Plätzchen! Hobbybäcker können endlich wieder mit klassischen Formen und kreativen Verzierungen eigene Plätzchen backen. Oliver Schneider backt an zwei Terminen mit seinen Gästen vier klassische Plätzchenvariationen. Bei einer guten Tasse Kaffee werden die ersten Ergebnisse direkt in gemütlicher Runde verputzt, und natürlich bekommt jeder Teilnehmer auch ein Tütchen der frischgebackenen Plätzchen mit auf den Heimweg.



MENÜ:

Vanillekipferl, Engelsaugen, Butterplätzchen, Lebkuchenplätzchen

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 30.11.14, 11.00-15.00 Uhr

So, 07.12.14, 11.00-15.00 Uhr

59 € inkl. Getränke



DES MARTINS GANS

 **Volker Hintz**

Volker Hintz erklärt seinen Kursteilnehmern in seinem gemütlichen Restaurant Der Löwe alles Notwendige zur richtigen Zubereitung einer zarten Gans. Doch was wäre der schöne Vogel ohne köstliches Beiwerk? So erklärt der sympathische Küchenchef nicht nur, was alles gut zur Martinsgans passt, sondern auch, wie der Hauptgang, eingerahmt durch Vor- und Nachspeise, schließlich ein außergewöhnliches Menü ergibt. Dann mal ab in die Röhre damit!

MENÜ:

Cremsuppe von der Steckrübe mit Petersilienöl und Schwarzwälder Schinkenröllchen
Des Martins Gans mit Kartoffel-Majoranknödeln, Honigmarronen und Ingwerrotkohl
Topfenknödel in Mandelkrokant auf Karamelläpfeln mit Vanille-Crème-fraîche

ORT: Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 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

ENTE TRIFFT KÜRBIS

 **Thomas Fischer**

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 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 Ente und Kürbis 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

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 in Spätherbst und Winter Thomas Fischer in der Genussakademie zelebrieren. Der sympathische Koch 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 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 Semmelaufwurf
Karamellisierte Winterfrüchte mit Vanilleparfait

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 17.11.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 01.12.14, 18.30-22.30 Uhr

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



MAX ON ONE.
EINFACH. BESONDERS.



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

Max
ON ONE

Montag - Freitag 12.00 - 14.30 Uhr Business Lunch € 29
Dienstag - Sonntag 19.00 - 22.30 Uhr
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

Verschenken Sie Genuss!

Legen Sie Ihren Lieben doch mal nachhaltige Geschenke unter den Baum: Diese Kurse und Events sind für die Beschenkten ganz sicher unvergesslich – und Sie profitieren anschließend auch noch von deren neu erworbenen Kochkünsten!

Entspannter Genuss in Franken:
Bei Chris im Hubertushof
149 €, Seite 64

Kochen ohne Limit
First Class Cooking
499 € Seite 20

Valencia:
Traumreise für Hobbyköche
895 €, Seite 66

Ralf Bos
Der Trüffelpapst bittet zu Tisch!
198 €, Seite 15

Kochen lernen in einer Woche:
Das Absolute Beginners Wintercamp!
295 €, Seite 43

Sissis Lieblinge mit Bertl Seebacher:
Kochen wie in Österreich
98 €, Seite 18

Perlender Luxus: Das Champagnertasting
139 €, Seite 50



Gutschein

Diesem Gutschein bitte einlösen unter 069-97460-666.
Der Gutschein ist nicht verkäuflich und nicht in bar auszuhäufen.

GS-Code:

Datum:

Oder verschenken Sie doch einfach einen Gutschein, damit sich der oder die Glückliche seinen ganz persönlichen Lieblingskurs aussuchen kann!



Der Scharfmacher

Vom ersten Messer im Hobbykeller bis zum eigenen Geschäft: Uwe Taylor hat aus seiner Leidenschaft einen echt scharfen Beruf gemacht!

Dabei sah der Lebensplan für den Frankfurter Bub Uwe eigentlich ganz anders aus. Taylors Vater war Inhaber einer florierenden Friedhofsgärtnerei, und so absolvierte auch der Sohn die Ausbildung zum Gärtner, um anschließend im Familienbetrieb zu arbeiten und diesen schließlich zu übernehmen. Die Sache hatte einen Haken: Uwes ganze Leidenschaft gehörte schon damals dem scharfen Metall – in seiner Freizeit drehte sich bei ihm neben der Familie alles um das Thema Messer. Ein Seminar beim Messerhersteller Wolf Borger brachte Erkenntnisse, die Uwe Taylor anschließend mit Fachliteratur und natürlich durch praktische Anwendung vertiefte. Was in der Nachbarschaft nicht unbemerkt blieb. So brachten die Menschen immer mehr Messer zum Schärfen und warfen auch schon mal begehrlische Blicke auf die faszinierenden Einzelstücke, die unter Taylors Hand Form annahmen. Die Jahre gingen ins Land, die Messer wurden immer besser, Taylors Lebenssituation eher nicht.

Messerscharfe Entscheidungen

Zwei einschneidende Ereignisse brachten die Wende: Der alte Herr wurde nun selbst zum Kunden seiner Friedhofsgärtnerei, und die Ehe von Uwe Taylor war ebenfalls am Ende. Ein guter Grund, gründlich über das eigene Leben nachzudenken, denn der Spagat zwischen Gärtnerei und der Leidenschaft für die Messer wurde anstrengender. Kein Problem für Uwe Taylor: Zunächst wurde die Trennung sauber besiegelt, anschließend das Thema Friedhofsgärtnerei beerdigt, die eigene Garageneinfahrt in der Nordendstraße zur kleinen, aber feinen Werkstatt inklusive Shop umfunktioniert, und fertig war der

zweite Lebensweg mit Namen Frankfurter Schärfservice! Heute kann man dem sympathischen Spezialisten über die Schulter schauen, während er dafür sorgt, dass aus stumpfen wieder sehr, sehr scharfe Messer werden. Und das quasi à la minute, denn hier muss keiner lange warten: Entweder man schlürft einen Kaffee oder Tee aufs Haus und wartet vor Ort, während sich Begrüßungshund Oskar über Streicheleinheiten freut, oder man kommt einfach am nächsten Tag vorbei – hier wird nicht industriell, sondern von Hand individuell geschliffen. Apropos individuell: Edle Messer in außergewöhnlicher Qualität haben sich in den letzten Jahren zu prestigeträchtigen Liebhaberstücken für Hobbyköche entwickelt.

Schätze zum Schneiden

Solche Einzelstücke entstehen auch bei Uwe Taylor, wobei seine besondere Historie schon außergewöhnliche Messer hervorgebracht hat. Die kann man schlecht in Worten beschreiben, aber eines ist klar: Qualitativ gehören sie zum Besten, was man in der Mainmetropole fertigen lassen kann, und wie scharf die Teile sind, präsentiert Taylor eindrucksvoll in seiner Werkstatt. Hier wird alles geschärft, und das zu Preisen, die man getrost als bodenständig bezeichnen kann. Ja, Uwe Taylor ist nicht nur ein scharfer Typ, sondern auch ein ausgesprochen freundlicher und herzlicher Zeitgenosse!

Frankfurter Schärfservice
 Nordendstraße 39, 60318 Frankfurt
 Tel. 069 42896964, www.frankfurter-schaerfservice.de
 Mo-Fr 9-13 und 15-18.30 Uhr, Sa 10-14 Uhr



Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie
von Oktober 2014 bis Januar 2015

OKTOBER

01.10.2014	After-Work Chill-out	S. 52
02.10.2014	Schalen- und Krustentiere	S. 45
04.10.2014	Die feine bretonische Fischküche	S. 40
04.10.2014	Die lange Nacht der Knödel	S. 24
05.10.2014	Perlender Luxus – das Champagnertasting!	S. 50
06.10.2014	Feinstes Fleisch – das Tasting!	S. 48
07.10.2014	Feinstes Fleisch – der Kochkurs	S. 24
09.10.2014	Wild Thing	S. 29
10.10.2014	Aromatisches Doppel - Food & Whisky	S. 25
11.10.2014	3. Ladies Night - American Dream	S. 52
11.10.2014	Cupcakes	S. 23
11.10.2014	Der Saucenprofi	S. 44
13.10.2014	Fisch – Basics	S. 42
14.10.2014	CLR – Cook, Lunch & Run	S. 25
14.10.2014	Adel am Herd: Lisbet II. goes Commonwealth!	S. 52
15.10.2014	Die Geheimnisse der Gastronomie	S. 48
15.10.2014	Die feine bretonische Fischküche	S. 40
16.10.2014	Cook and Dance	S. 52
16.10.2014	In fünf Gängen um die Welt	S. 41
17.10.2014	Caribbean Dream	S. 41
17.10.2014	Die feine bretonische Fischküche	S. 40
17.10.2014	Messer scharf!	S. 50
18.10.2014	Alles Käse in Hungen	S. 48
18.10.2014	Das perfekte Schnitzel	S. 24
18.10.2014	Kreative Odenwälder Landhaus-Küche	S. 24
18.10.2014	Ente trifft Kürbis	S. 31
18.10.2014	Der Saucenprofi	S. 44
18.10.2014	Schöne Desserts selbst gemacht	S. 45
19.10.2014	So geht Wein	S. 50
19.10.2014	Die Tricks der Sterneköche	S. 18
19.10.2014	Spitzenküche am Markt	S. 18
19.10.2014	Geflügel – Basics	S. 43
20.10.2014	Die wunderbare Welt der Schmorküche	S. 44
22.10.2014	Tirol hoch zwei	S. 39
23.10.2014	CLR – Cook, Lunch & Run	S. 25
23.10.2014	Feinstes Seafood – das Tasting	S. 48
24.10.2014	Die lange Nacht der Knödel	S. 24
24.10.2014	Pasta & Saucen – Basics	S. 43
25.10.2014	Tapas und Wein beim Weinbäcker	S. 51
25.10.2014	Designing Cupcakes	S. 23
25.10.2014	Wunderbares Mee(h)r	S. 29
25.10.2014	Roh! Gehackt! Lecker! – der Tatarkurs	S. 45
26.10.2014	20. Küchenparty – Reise nach Japan	S. 60
27.10.2014	Schokolade und Wein – brasilianische Verführung	S. 50
28.10.2014	Selbst Brot backen	S. 45
31.10.2014	Romantik mit Stern	S. 64
31.10.2014	Ganz schön schnittig – Gemüse	S. 50

NOVEMBER

01.11.2014	Kreative Odenwälder Landhaus-Küche	S. 24
01.11.2014	Genuss im Piemont	S. 19
01.11.2014	Der Saucenprofi	S. 44
02.11.2014	In fünf Gängen um die Welt	S. 41
02.11.2014	Patisserie aus der Sterneküche	S. 23
02.11.2014	Die Grundsaucen – Seele jedes Gerichts	S. 44
02.11.2014	Schalen- und Krustentiere	S. 45
03.11.2014	Das Beste aus dem Elyséepalast	S. 39
03.11.2014	Fisch – Basics	S. 42
04.11.2014	CLR – Cook, Lunch & Run	S. 25
04.11.2014	Des Martins Gans	S. 31
05.11.2014	After-Work Chill-out	S. 52
06.11.2014	East meets West: Dialog zwischen Premium-Sake und Käse	S. 51
08.11.2014	Der perfekte Gastgeber	S. 25
08.11.2014	Ente trifft Kürbis	S. 31
08.11.2014	Der Saucenprofi	S. 44
09.11.2014	Die Tricks der Sterneköche	S. 18
09.11.2014	Spitzenküche am Markt	S. 18
09.11.2014	Gemüse – Basics	S. 43
09.11.2014	Klein und fein – Fingerfood	S. 45
09.11.2014	Meister der Pfanne: das Kurzbraten	S. 43
09.11.2014	Roh! Gehackt! Lecker! – der Tatarkurs	S. 45
10.11.2014	Die echte Frankfurter Küche	S. 24
10.11.2014	Kochen mit Alfred Friedrich unter Palmen	S. 19
11.11.2014	Feinstes Fleisch – der Kochkurs	S. 24
11.11.2014	Fleisch – Basics	S. 43
12.11.2014	Aromatisches Doppel – Food & Whisky	S. 25
13.11.2014	So geht Wein	S. 50
13.11.2014	Die feine bretonische Fischküche	S. 40
14.11.2014	Ganz schön schnittig – Gemüse	S. 50
15.11.2014	Alles Käse in Hungen	S. 48
15.11.2014	So geht Sekt: Tasting in der Sektmanufaktur Bardong	S. 51
15.11.2014	Herbstliche Genüsse	S. 28
16.11.2014	Genuss des Orients	S. 36
16.11.2014	Pizza Pizza!	S. 40
16.11.2014	Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!	S. 25
16.11.2014	Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren	S. 25
16.11.2014	Geflügel – Basics	S. 43
16.11.2014	Pasta & Saucen – Basics	S. 43
17.11.2014	Gans ganz klassisch	S. 31
18.11.2014	Die feine bretonische Fischküche	S. 40
19.11.2014	Die Geheimnisse der Gastronomie	S. 48
20.11.2014	CLR – Cook, Lunch & Run	S. 25



20.11.2014	<i>Cook and Dance</i>	S. 52
21.11.2014	<i>Ganz schön schnittig – Geflügel</i>	S. 50
22.11.2014	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 16
22.11.2014	<i>Wild Thing</i>	S. 29
22.11.2014	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 44
22.11.2014	<i>Absolute Beginners – in 5 Schritten zum Hobbykoch</i>	S. 43
23.11.2014	<i>Hausmesse illy</i>	S. 51
23.11.2014	<i>Wein & Käse – ein harmonisches Duett</i>	S. 50
24.11.2014	<i>Ente trifft Kürbis</i>	S. 31
27.11.2014	<i>Das Genussakademie Thanksgiving-Dinner</i>	S. 30
28.11.2014	<i>WILDDes Kochen im Spessart</i>	S. 62
28.11.2014	<i>Messer scharf!</i>	S. 50
29.11.2014	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	S. 51
29.11.2014	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	S. 24
29.11.2014	<i>Fisch – Basics</i>	S. 42
30.11.2014	<i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i>	S. 50
30.11.2014	<i>Authentisch thailändisch</i>	S. 37
30.11.2014	<i>Pizza Pizza!</i>	S. 40
30.11.2014	<i>Ran an die Plätzchen!</i>	S. 30

DEZEMBER

01.12.2014	<i>Gans ganz klassisch</i>	S. 31
04.12.2014	<i>Von Trüffel bis Chili: vegetarisch für alle Sinne</i>	S. 22
05.12.2014	<i>Simply Sushi</i>	S. 38
06.12.2014	<i>Alles Käse in Hungen</i>	S. 48
06.12.2014	<i>Die neue israelische Küche</i>	S. 37
06.12.2014	<i>Ente trifft Kürbis</i>	S. 31
06.12.2014	<i>Herbstliche Genüsse</i>	S. 28
07.12.2014	<i>Authentisch thailändisch</i>	S. 37
07.12.2014	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	S. 24
07.12.2014	<i>Ayurvedische Dezembergenüsse</i>	S. 30
07.12.2014	<i>Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2014: klassisch</i>	S. 30
07.12.2014	<i>Ran an die Plätzchen!</i>	S. 30
09.12.2014	<i>CLR – Cook, Lunch & Run</i>	S. 25
12.12.2014	<i>Landlust im Winter</i>	S. 28
13.12.2014	<i>Genussakademie meets Zwilling</i>	S. 51
13.12.2014	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 16
13.12.2014	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	S. 24
13.12.2014	<i>Feinstes Fleisch – der Kochkurs</i>	S. 24
13.12.2014	<i>Der Saucenprofi</i>	S. 44
13.12.2014	<i>Messer scharf!</i>	S. 50
13.12.2014	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	S. 45
14.12.2014	<i>Geheimnisvolles Kerala – die Gewürzküche Südindiens</i>	S. 38
14.12.2014	<i>Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2014: exotisch</i>	S. 30
14.12.2014	<i>Wild Thing</i>	S. 29
14.12.2014	<i>Fisch – Basics</i>	S. 42

14.12.2014	<i>Fleisch – Basics</i>	S. 43
14.12.2014	<i>Pasta & Saucen – Basics</i>	S. 43
15.12.2014	<i>Genuss des Orients</i>	S. 36
19.12.2014	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	S. 50
20.12.2014	<i>Das Beste aus dem Elyséepalast</i>	S. 39
21.12.2014	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	S. 18
31.12.2014	<i>Silvester 2014 – 1001 Nacht</i>	S. 56
31.12.2014	<i>Silvester 2014 – Karibische Nacht</i>	S. 56
31.12.2014	<i>Silvester 2014 – Königlicher Genuss</i>	S. 56

JANUAR

05.01.2015	<i>Absolute Beginners – in 5 Schritten zum Hobbykoch</i>	S. 43
09.01.2015	<i>Landlust im Winter</i>	S. 28
10.01.2015	<i>Spicy BBQ – on the rocks!</i>	S. 29
15.01.2015	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	S. 24
17.01.2015	<i>Topf sucht Deckel</i>	S. 52
17.01.2015	<i>Bei Chris im Hubertushof</i>	S. 64
17.01.2015	<i>Kreative Odenwälder Landhaus-Küche</i>	S. 24
18.01.2015	<i>Tomilaia & Friends mit Tom Bock</i>	S. 50
18.01.2015	<i>Thai Royal mit Rama V</i>	S. 38
18.01.2015	<i>Gemüse – Basics</i>	S. 43
18.01.2015	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	S. 45
19.01.2015	<i>Meister der Pfanne: das Kurzbraten</i>	S. 43
20.01.2015	<i>CLR – Cook, Lunch & Run</i>	S. 25
20.01.2015	<i>Pasta & Saucen – Basics</i>	S. 43
20.01.2015	<i>Selbst Brot backen</i>	S. 45
21.01.2015	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	S. 48
22.01.2015	<i>Aromatisches Doppel – Food & Whisky</i>	S. 25
23.01.2015	<i>Champagner und HairSPA</i>	S. 49
23.01.2015	<i>Tirol hoch zwei</i>	S. 39
24.01.2015	<i>Speis' und Trank</i>	S. 48
24.01.2015	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	S. 16
24.01.2015	<i>Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	S. 66
24.01.2015	<i>WILDDes Kochen im Spessart</i>	S. 62
24.01.2015	<i>Geheimnisvolles Kerala – die Gewürzküche Südindiens</i>	S. 38
24.01.2015	<i>Sissis Lieblinge – Klassiker aus der K.-u.-K.-Küche</i>	S. 18
25.01.2015	<i>Tapas Deluxe</i>	S. 36
25.01.2015	<i>Wonderful: vegane Küche mit dem Wondergood</i>	S. 22
25.01.2015	<i>Schöne Desserts selbst gemacht</i>	S. 45
26.01.2015	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	S. 24
27.01.2015	<i>Adel am Herd: Lisbet II. goes Commonwealth!</i>	S. 52
28.01.2015	<i>Wild Thing</i>	S. 29
29.01.2015	<i>Whiskytasting mit Barbier</i>	S. 49
31.01.2015	<i>Authentisch thailändisch</i>	S. 37
31.01.2015	<i>Les Deux Dienstbach</i>	S. 40
31.01.2015	<i>Am Herd mit dem Rouladenkönig</i>	S. 22
31.01.2015	<i>Die Grundsaucen – Seele jedes Gerichts</i>	S. 44

Weltweiter Genuss



Im Herbst werden die Tage kürzer und kälter, aber in der Genussakademie geht die Sonne auf: Orientalische und spanische Küche sorgt für Urlaub auf dem Teller – und gegen das richtig große Fernweh hilft die ganze Bandbreite der asiatischen Köstlichkeiten!



SLIM KHANCHOUC 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.



TAPAS DELUXE

Slim Khanchouch

Slim Khanchouch nimmt sich in seinem neuen Kurs eines extrem beliebten Klassikers an und interpretiert ihn völlig neu: Seine Tapas vereinen Einflüsse aus den verschiedensten Regionen und Küchenstilen zu wunderbaren Häppchen, die auch zu Hause leicht nachkochbar sind – Slim zeigt, wie es geht! Er fasziniert seine Gäste immer wieder mit seiner geheimnisvollen, exotischen Küche und seinen ungewöhnlichen Einfällen, wie die Enten-Rilette in Brik-Teig und Seeigel-Creme-suppe – so viele exotische Komponenten finden sich nur bei Slim alle gemeinsam auf einem Teller. Ein Kurs für alle, die nach neuen Rezepten für Partys suchen. Alle Gänge sind natürlich auch als vollwertige Gerichte machbar, eignen sich also auch hervorragend für ein exotisches Dinner für anspruchsvolle Gäste: Vom Passionsfrucht-Sangria bis zur Nougat-Crema-Catalana verspricht Slim hier absoluten Hochgenuss!

MENÜ:

- Passionsfrucht-Sangria
- Enten-Rilette in Brik-Teig auf Seeigel-Creme-suppe
- Lachs-Garnelen-Tatar in knusprigen Cannelloni mit Limonenmayonnaise
- Lamm-Sandwich mit Koriander-Mango-Dip und Zimt-Chili-Pommes
- Paella à la Slim
- Sous-vide gegarter Schweinebauch auf Mousseline von Kichererbsen und Chana-Masala
- Nougat-Crema-Catalana

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 25.01.15, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 25.03.15, 18.30–22.30 Uhr

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



VIVA ESPAÑA

Luis Caldas

Afrika, Amerika, Europa: In Spanien treffen unterschiedliche Kulturen seit Jahrhunderten aufeinander und bringen eine einzigartige kulinarische Mischung hervor, die heute zu den gefragtesten Küchen der Welt zählt. Das Restaurant La Boveda gehört schon lange zu den besten spanischen Adressen der Mainmetropole und steht sowohl für authentische wie verfeinerte iberische Küche auf höchstem Niveau. Jetzt findet Küchenchef Luis Caldas endlich die Zeit, der Genussakademie einen Besuch abzustatten, um seine Kursteilnehmer in die Geheimnisse der echten spanischen Kochkunst einzuweihen!

MENÜ:

- Lauwarmes Stockfisch-Carpaccio mit Koriander, Limetten und Knoblauch
- Iberico-Lende mit Apfel, Sobrasada, Sauce Queso und Fondue in Kartoffel-Hülle
- Flan de Queso mit Orangen-Karamell

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mi, 21.01.15,
18.30–22.30 Uhr
Mi, 19.02.15,
18.30–22.30 Uhr

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



ORIENT & AFRIKA

GENUSS DES ORIENTS

Slim Khanchouch

Orientalische Genüsse – das ist die Leidenschaft von Slim Khanchouch. Der gebürtige Tunesier trägt die Rezepte des Orients in die Welt hinaus und möchte nun auch in der Genussakademie die Teilnehmer mit orientalischen Köstlichkeiten verzaubern. Schritt für Schritt erläutert der ambitionierte Koch alles für die richtige Zubereitung des orientalischen Vier-Gänge-Menüs. Couscous-Salat, Lammkotelettes im Kräuter-Haselnuss-Mantel oder eine delikate Mandel-Kaffee-Crème-brûlée – interessante Aromen und Gewürze wie Koriander, Curcuma und Kümmel bringen Ihnen ein ganz neues Geschmackserlebnis. Anschließend darf natürlich fleißig probiert und geschlemmt werden. Zum Abschluss wartet noch eine orientalische Tradition auf Sie: ein Kirschtee mit typisch orientalischen Gewürzen.

MENÜ:

- Aprikosen-Tomaten-Suppe mit arabischen Brotchips
- Couscous-Salat 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:

So, 16.11.14, 18.30–22.30 Uhr
Mo, 15.12.14, 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. 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. Gemeinsam mit dem Bewusstsein für gelebte Traditionen entsteht hier etwas aufregend Neues, das Sie jetzt in der Genussakademie selbst zubereiten können!

**MENÜ:**

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

**ORT:**

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 06.12.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 28.02.15, 18.30-22.30 Uhr

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

ASIEN

AUTHENTISCH THAILÄNDISCH

 Khanitha Rößig

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 Rößig jedoch bereits seit vielen Jahren mit bestechender Leichtigkeit löst: Erleben Sie die Faszination der Aromen von exotischen Kräutern und Gewürzen.

**MENÜ:**

Gang Liang Gung gab Faktong - Garneleneintopf mit jungem Mais und thailändischem Basilikum
Gai Hoh Bai Tioey - ausgebackenes Hähnchen in Pandanusblättern
Gang Ped Nuea gab Faktong Rindfleisch in rotem Thaicurry und Hokkaido Kürbis
Buo Loi Sam Si - süße bunte Klebreiskügelchen von Pandanusblättern, Kürbis und Taro-Wurzeln in Kokosmilch



ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 30.11.14, 18.30-22.30 Uhr
So, 07.12.14, 18.30-22.30 Uhr

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

ZAUBERHAFTES VIETNAM

 Thanh Thuy Duong

Über die Vietnamesen geht das Gerücht, sie würden den ganzen Tag essen, eigentlich auch an nichts anderes als an gutes Essen denken, und bei genauer Betrachtung dieser an filigranen, hochinteressanten Gerichten so reichen Kultur kann man sich dem im Grunde nur anschließen. Hier treffen sich unterschiedliche Einflüsse von China über Laos bis Thailand und bilden einen einzigartigen kulinarischen Mikrokosmos, den Sie ganz authentisch in der Genussakademie kennen und kochen lernen können! Thuy Duong, bereits seit vielen Jahren erfolgreiche Kochkursdozentin, erklärt ihren Gästen anschaulich die Zubereitung und Besonderheiten der vietnamesischen Köstlichkeiten.

**MENÜ:**

Hühnersalat (Goi Ga)
Sommerrollen (Goi Cuon)
Rindfleischspieß (Thit Nuong), Kochreis, Erdnuss-sauce, süß-saures Gemüse
Che Dau

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 26.09.14, 18.30-22.30 Uhr

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

WAS HAT DAS LEBEN FÜR MICH?

**SCHAU
SPIEL
FRANK
FURT**

NEU FÜR FIRMENANLÄSSE UND ZUM VERSCHENKEN DAS FIRMEN ABO SCHAU SPIEL FRANKFURT

- ideal für Jubiläen und Feiern oder als Geschenk für Kooperationspartner und Mitarbeiter
- übertragbare Wahlgutscheine mit freier Termin und Vorstellungswahl*
- 20 Plätze bereits ab 380 €

INFORMATIONEN 069.212.37.44.4 WWW.SCHAUSPIELFRANKFURT.DE

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.

Die großen Unbekannten: Weine aus dem Jura

Wenn man von französischen Weinen spricht, hat man schnell einige namhafte Gebiete und deren Appellationen im Kopf. Aber in dieser Kolumne geht es diesmal um eine Weinbauregion, die von vielen noch nicht mal als eine solche wahrgenommen wird. Das Jura, geographisch ein Mittelgebirge, zieht sich vom Rheingraben bei Basel bis nach Lyon und schließt als Region auch die Franche-Comté ein. Weinbau gibt es ebenfalls im Schweizer Teil des Jura, heute möchte ich jedoch nur auf die „Franzosen“ eingehen – ohne Zweifel große Weine und gleichzeitig eine Herausforderung für jeden Weinfreund. 1800 Hektar Rebfläche umfassen die AOC-Gebiete Arbois, Château Chalon, L'Etoile und Côtes du Jura. Sie haben noch nie von diesen Appellationen gehört? Macht nichts, selbst die Fachliteratur streift dieses Thema nur dürftig am Rande. Wer allerdings einmal einen Weißwein aus dem Jura getrunken hat, dem wird diese Erfahrung auf jeden Fall in Erinnerung bleiben. Diese Weine passen sich nicht allgemeinen Geschmacksvorstellungen an. Man trinkt sie nicht mal so nebenbei, sondern muss sich auf sie einlassen. Sie polarisieren, verwirren und sind nicht dafür gemacht, Einsteiger an das Thema Wein heranzuführen. Der Chardonnay etwa hat hier nichts gemein mit jenen Tropfen aus dieser Rebsorte, die wir aus anderen Gebieten kennen. Zwar handelt es sich um straffe Weine, die durch präsente Säure viel Frische mit sich bringen, das kernige, markante und komplexe Aromenspiel weist jedoch Geschmacksrichtungen auf, die man nicht gleich mit Wein in Verbindung bringt. Das geht von Nüssen und Mandeln über intensive Hefenoten bis hin zu buttrig-käsigen Noten, alles mit leicht oxidativem Grundton unterlegt. Die andere bedeutende weiße Rebsorte des Jura namens Savagnin, die übrigens nur hier angebaut wird, zeigt sich ähnlich komplex, bringt jedoch dazu noch salzige Mineralität und bei den Sekundäraromen auch Anklänge von frischem Kernobst mit. Außerdem wird aus dieser Rebsorte auch der Vin Jaune hergestellt, eine Spezialität des Jura, die nach sechs Jahren Reife im Holzfass ähnlich einem Sherry daherkommt. Solche Weine werfen viele Fragen auf – mitunter auch die, ob sie vielleicht fehlerhaft sind. Ganz wichtig: Weißweine aus dem Jura gehören zu den lagerfähigsten der Welt. Man sollte daher versuchen, ältere Jahrgänge zu bekommen und die Weine vor dem Trinken unbedingt über mehrere Stunden dekantieren, bevor man sie bei 10–12 Grad aus großen Gläsern genießt – oder an ihnen verzweifelt.

Ihr Wolfgang Feierfeil

SIMPLY SUSHI

 **Kazuhiro Yasunaga**

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



MENÜ:

Zubereitet werden acht Variationen von drei Sushi-Grundformen:

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

Hosomaki (wie z.B. die einfache Lachsrolle)

Nigiri (Reisfinger mit Fisch und Meeresfrüchten)

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



ORT:

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

TERMINE:

Fr, 05.12.14, 18.00–21.00 Uhr

Fr, 27.02.15, 18.00–21.00 Uhr

Fr, 27.03.15, 18.00–21.00 Uhr

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

THAI ROYAL

 **Pratheep Mumthong**

Das Rama V steht für thailändische Küche auf höchstem Niveau – nicht ohne Grund 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, sowie 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 Limette

Pfannengerührtes Rindergeschnetzeltes mit rotem Curry, frischem Pfeffer, Thai-Basilikum und anderen thailändischen Kräutern

Frische Kokosmilch mit Honigmelonen

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 18.01.15, 11.00–15.00 Uhr

So, 15.03.15, 11.00–15.00 Uhr

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



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

GEHEIMNISVOLLES KERALA – DIE GEWÜRZKÜCHE SÜDINDIENS

 **Ellen Hoffman-Hromek**

Die Gewürze, die in der indischen Küche täglich verwendet werden, strahlen für Europäer noch immer 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 hat während zahlreicher Reisen nach Indien viel über die Heilkraft der ayurvedischen Küche gelernt und 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:

So, 14.12.14, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 24.01.15, 18.30–22.30 Uhr

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

EUROPA/MEDITERRAN

TIROL HOCH ZWEI

 **Steffen Ott**

Für sein brandneues Menü, das einfach perfekt zum Herbst passt, ist Steffen Ott mal ganz hoch auf die Alp gestiegen und hat sich vom ursprünglichen Charme und der Authentizität dieser landschaftlich wie kulinarisch ganz besonderen Region anstecken lassen. Das Ergebnis ist ein Menü voller typischer Spezialitäten, wie man sie sowohl nördlich des Brenners als auch in einer Südtiroler Berghütte und sogar in der Schweiz serviert bekommt: Von Rauchforelle mit Kren über das Steinpilzsüppel, den Bauernbrat mit Knödelbrotauflauf bis zum Birnen-Buchweizen-Schmarren mit Preiselbeeren lässt der sympathische Koch keine Station aus – reisen Sie mit Steffen Ott am Herd der Genussakademie in die faszinierende Welt der Berge!



NEUES MENÜ!

MENÜ:

Rauchforelle mit Apfel, Kren und Kresse
Klares Steinpilzsüppel mit Polentaklößchen
Bauernbrat vom Weidevieh mit Wurzelgemüse und Knödelbrotauflauf
Buchweizen-Birnen-Schmarren mit Preiselbeeren



ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mi, 22.10.14, 18.30–22.30 Uhr
Fr, 23.01.15, 18.30–22.30 Uhr
Do, 19.02.15, 18.30–22.30 Uhr

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

DAS BESTE AUS DEM ELYSÉEPALAST

 **Slim Khanchouch**

Die gehobene französische Küche gilt spätestens seit der Renaissance als die einflussreichste Landesküche der Alten und Neuen Welt und in Adelskreisen selbstredend als Nonplusultra. Da ist es naheliegend, dass die Haute Cuisine besonders im Elyséepalast, dem Amtssitz der französischen Präsidenten, großgeschrieben wird. Seit Gründung der 5. Republik stehen dort die besten Spitzenköche Frankreichs am Herd, und so kam bisher jeder Präsident in den Genuss, sein ganz persönliches Lieblingsgericht in den raffiniertesten und ausgefallensten Variationen serviert zu bekommen. Slim Khanchouch, der selbst lange in Paris gelebt und gearbeitet hat, kocht mit seinen Gästen ein Vier-Gänge-Menü, das aus den Lieblingsgerichten vier französischer Präsidenten besteht. Welches Gericht macht bei Ihnen das Rennen? 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: Karamellisierte Lammkeule mit geschmortem Gemüse und gewürztem Aprikosenbrot
Valéry Giscard-d'Estaing: Apfeltarte mit Erdbeeren glacée

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 03.11.14, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 20.12.14, 18.30–22.30 Uhr

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



WIR FEIERN GEBURTSTAG, DIE KOZIOL GLÜCKsFABRIK WIRD 5 JAHRE!

Unser Jubiläum feiern wir mit einem Monat voller Geburtstagsüberraschungen. Im Oktober erwarten Sie viele attraktive Aktionsangebote und tolle Events! Wir freuen uns auf Ihren Besuch, alle Details gibt es hier: www.koziol-gluecksfabrik.de

DESIGN-OUTLET · KOZIOL-MUSEUM · GLÜCKs-KANTINE
Werner-v.-Siemens-Str. 90 · 64711 Erbach
Tel: +49(0)6062 604-325 · www.koziol-gluecksfabrik.de

5 Jahre
voller Glücksmomente
GLÜCKsFABRIK
koziol

LES DEUX DIENSTBACH

Jennifer und Nathalie Dienstbach

Les Deux Dienstbach sind die Zwillingsschwestern Jennifer und Nathalie Dienstbach, Töchter eines Wiesbadeners und einer Französin aus der Normandie – und so kochen sie auch: Seit sie ihren „kleinen Fleck Frankreich in Wiesbaden“ 2012 eröffnet haben, leben die beiden erfolgreich ihren Traum des eigenen französischen Restaurants. Beliebt ist das nostalgisch eingerichtete Restaurant für seine Landbrote mit verschiedenen französischen Spezialitäten und vor allem wegen ihres Aushängeschildes, dem Entrecôte mit hausgemachter Sauce béarnaise. In diesem Kochkurs können Sie gemeinsam mit Nathalie Dienstbach die französische Küche kennenlernen und für ein paar Stunden in der französischen Landküche mitkochen. Jennifer Dienstbach kümmert sich um die passende Begleitung und steht als weitere Ansprechpartnerin neben Nathalie zur Verfügung. Bei den Schwestern geht es rustikal und unkompliziert zu – freuen Sie sich auf interessante und genussvolle Stunden in lockerer Küchenatmosphäre!



MENÜ:

Tartine au chèvre chaud, noix et miel de lavande (Landbrot gratiniert mit Ziegenkäse, Nüssen und Lavendelhonig)

Duett von der Roten Bete. Une soupe et une salade.

Entrecôte vom französischen Charolais-Rind, mit hausgemachter Sauce béarnaise und frites faites maison

Mousse au chocolat au Grand Marnier

ORT:

Les Deux Dienstbach,
Untere Albrechtstraße 16,
65185 Wiesbaden

Termine:

Sa, 31.01.15, 11.00–15.00 Uhr

Sa, 28.02.15, 11.00–15.00 Uhr

79 € | 69 € 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: Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder herzhaftem bretonischem Fischeintopf spürt man förmlich die steife Brise an der französischen Westküste. Der Loup de Mer wird im Salzteig unbeschreiblich zart, und zum Abschluss wärmt die bretonische Apfeltarte auch Herz und Seele. Freuen Sie sich also 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 Caramel Beurre Salé

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mi, 15.10.14, 18.30–22.30 Uhr

Fr, 17.10.14, 18.30–22.30 Uhr

Do, 13.11.14, 18.30–22.30 Uhr

98 € | 88 € 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 zu Hause 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 am Main

TERMINE:

So, 19.10.14, 11.00–15.00 Uhr

So, 16.11.14, 11.00–15.00 Uhr

So, 30.11.14, 11.00–15.00 Uhr

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



KAFFEEEMASCHINENBOERSE.DE

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, genauer gesagt in Japan, denn die erste Aufgabe in der Küche besteht in der Zubereitung von Sushi. Die Reise führt die Gruppe weiter nach Europa, wo gebratene Dorade auf dem Speiseplan steht. Nach einem afrikanischen Honig-Minzsorbet folgt mit australischem Lammrücken ein ganz exotischer Hauptgang, bevor es zum süßen Finale in die USA geht: gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten. Freuen Sie sich also auf die spannende Weltreise – in fünf Gängen um die Welt!



MENÜ:

Asien: Sushi mit Thunfischcreme, Wasabi, Soja- und eingelegtem Ingwer

Europa: Gebratene Dorade mit Pimentos del Patrón 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:

Do, 16.10.14, 18.30–22.30 Uhr

So, 02.11.14, 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, blaues Meer und natürlich ein exotischer Cocktail. 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 Süßkartoffelmarmelade.

MENÜ:

Scharfes Tomatensalsa-Eis mit karibischem Garnelen-Erdnuss-Salat in knusprigem Tortilla-Cannelloni

Frita cubana mit Rauchpaprika-Kartoffeln

In Kaffee geräucher-tes Beefsteak mit Süßkartoffelpüree und Rum-Tabakjus

Zitrus-Käse-Creme auf karibischem Obst mit Süßkartoffelmarmelade



ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

Fr, 17.10.14, 18.30–22.30 Uhr

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

DAS GLÄSERNE BUFFET – INTERNATIONAL

David Fischer

Ran an die Gläser! In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme herzhaftere Gerichte, bis hin zu süßen Leckereien, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: David Fischer hat beliebte Klassiker aus aller Welt gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Hähnchensaté, Avocadosalat, und sogar Coq au vin eignen sich mit dem richtigen Know-how ganz ausgezeichnet für diese Form des Buffets, während Panna cotta und New York Cheesecake geradezu prädestiniert fürs Glas sind. David steht immer mit Rat und Tat zur Seite und sorgt mit Ihnen für viele faszinierende Gerichte in Gläschenform. Damit Sie auch ganz bald Ihre Freunde einladen können, bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausrüstung mit auf den Weg!



MENÜ:

Hähnchensaté mit knusprigem Thai-Salat

Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum

Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips

Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips

Coq au Vin im Glas

Seafoodcurry mit Basmatireis

Panna cotta mit Erdbeersauce

New-York-Cheese-Cake im Glas

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 10.10.14, 18.30–22.30 Uhr

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



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

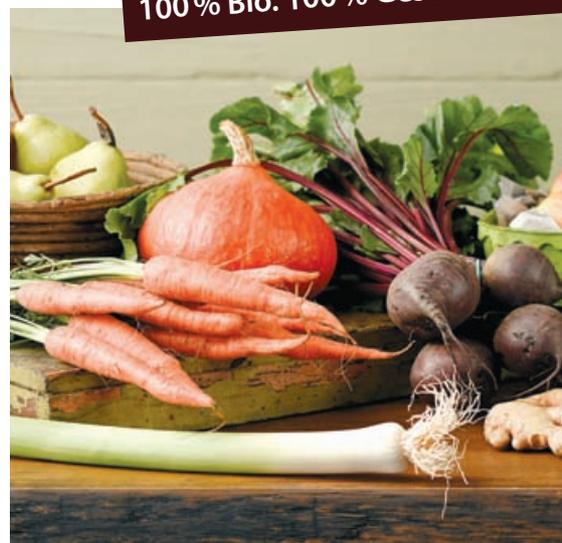
ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

Paradieschen
— Seit 1995 —

Bio liegt uns am Herzen

100% Bio. 100% Geschmack.



Genießer nehmen gute Zutaten

Ihre Zeit ist wertvoll. Wie schön, dass Sie mit Freude einen Teil dieser Zeit für genussvolles Kochen verwenden. Die besten Zutaten sind für echte Genießer gerade gut genug, denn der Duft, der beim Kochen den Töpfen entsteigt und der Geschmack Ihrer Kreationen schaffen eine wohltuende Oase im Alltag.

Aufatmen. Genießen.

Sparen Sie wertvolle Zeit und lassen Sie sich die Lebensmittel für Ihre köstlich zubereiteten Gerichte doch einfach liefern. Immer geschmacklich vorgetestet, immer frisch und natürlich immer in bester Bioqualität.

Testen Sie die Paradieschen Schnupperkiste für 15 Euro – und wir liefern direkt zu Ihnen an die Haustür*

* Unser Liefergebiet finden Sie auf www.paradieschen.de



Paradieschen GmbH
An der Wann 1 · 63589 Linsengericht-Altenhaßlau
T 06051 – 88 77 11 22 · www.paradieschen.de



Unser Kochkurssystem: Systematisch kochen lernen

Das Schöne an einem Kochkurs in der Genussakademie ist die Verbindung von Spaß und einem echten Lerneffekt. Beides können Sie bei jeder unserer Veranstaltungen erleben. Bei den Bausteinen unseres neuen Kurssystems steht ganz klar das Lernen im Vordergrund. Aber keine Sorge: Der gemeinsame Spaß am Kochen kommt auch hier nicht zu kurz, und besonders bei der Absolute-Beginners-Reihe sind schon viele Freundschaften entstanden!



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

1. Stufe

Absolute Beginners oder: die Basics!

In den letzten Jahren haben wir im Rahmen 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 einzeln buchbar: Das erste eigene Menü, das die Teilnehmer am fünften Termin gemeinsam aus den gelernten Inhalten der Einzelbausteine selbst zubereiten werden.

PASTA & SAUCEN – BASICS



Das Team der Genussakademie

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kürzer als Sie denken, das Ergebnis schmeckt aber nahezu unverschämt viel besser. Nach diesem Kurs stellen Sie zum Beispiel im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir gemeinsam eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden auch noch ein perfektes Rezept für Spaghetti alla carbonara und ein Grundrezept für Pesto erlernen. Gezeigt wird, wie man selbst frischen Teig herstellt und daraus Nudeln zaubert, aber natürlich auch, wie man Hartweizennudeln richtig kocht, diese mit der Sauce vermengt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten. Ein kleiner Exkurs zu der faszinierend bunten Welt der unterschiedlichen Nudelsorten rundet diesen Kurs um die italienische Nationalspeise ab – die Hüfte wird zum Finale mit Schokoladenmousse verwöhnt!

MENÜ:

Nudelteig selbst herstellen
Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Carbonara-Sauce
Basilikum-Pesto
Schokoladen-Mousse

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 24.10.14, 18.30-22.30 Uhr
So, 16.11.14, 18.30-22.30 Uhr
Di, 20.01.15, 18.30-22.30 Uhr

59 € inkl. Getränke

FISCH – BASICS



Das Team der Genussakademie

Fisch ist ein ungemein abwechslungsreiches Produkt und so vielfältig wie die Weltmeere weit. Also steht auch hier zunächst eine ausführliche Warenkunde auf dem Programm, um erste Einblicke in Fangmethoden, Qualitätskriterien und die unterschiedlichen Zubereitungsweisen zu bekommen. Dann geht es an den Herd, denn hier lernt man am besten, Vorurteile abzubauen und mit dem sensiblen Produkt souverän umzugehen. Vom Saibling bis zur Dorade bereiten Sie unterschiedliche Fischarten zu und bekommen dabei nützliche Tipps vom Team der Genussakademie, das Sie natürlich tatkräftig bei der Arbeit unterstützt. Schließlich steht der gemeinsame Genuss an der langen Tafel der Genussakademie an – ein „Tag am Meer“, der Sie als Hobbykoch wieder einen großen Schritt nach vorne bringen wird.

MENÜ:

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

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 13.10.14, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 03.11.14, 18.30-22.30 Uhr
So, 14.12.14, 11.00-15.00 Uhr

79 € inkl. Getränke

ABSOLUTE BEGINNERS - IN 5 SCHRITTEN ZUM HOBBYKOCH

Das Team der Genussakademie

Die komplette Reihe in fünf Kursen – hier machen wir aus jedem noch so unbeholfenen Anfänger in fünf kurzen Wochen einen echten Chef am Herd! Der perfekte Einstieg, der sich auch perfekt als Geschenk eignet. Jeder Baustein der Reihe ist ein in sich abgeschlossenes Seminar. Hier bekommen Sie auf vernünftige Art und Weise Tipps und Tricks, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können. Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was Sie zum jeweiligen Thema an Grundausrüstung benötigen, bevor dann in der Showküche präsentiert wird, wie man die Gerichte zubereitet. Warenkunde ist ein wichtiger Bestandteil der einzelnen Kurse – Sie bekommen Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Der Koch der Genussakademie schaut Ihnen dabei über die Schulter und steht mit Rat und Tat zur Seite.

Der letzte Kursbaustein fasst das zuvor Gelernte nochmals in einem perfekten Menü zusammen. Jetzt kommt es nicht nur auf die richtige Zubereitung an, sondern auch darauf, sich richtig vorzubereiten, ohne beim Kochen in Stress zu geraten. Das Team der Genussakademie wird erklären, welche Bestandteile des Menüs bereits am Vortag vorbereitet werden können und wie man die solchermaßen präparierten Speisen richtig lagert. Alles wird Schritt für Schritt so gekocht, als würde jeder Teilnehmer tatsächlich eine Menüfolge in den eigenen vier Wänden zubereiten. Damit bekommt man gleich das richtige Gefühl für kritische Momente und das perfekte Timing.



ABLAUF:

Der Kurs findet jeweils an 5 Abenden von 18.30 bis 22.30 Uhr statt.

Die einzelnen Termine sind:

TERMINE DER REIHE IM NOVEMBER UND DEZEMBER:

-  Sa, 22.11.14: Pasta – Basics
-  Sa, 29.11.14: Fisch – Basics
-  Sa, 06.12.14: Fleisch – Basics
-  Sa, 13.12.14: Geflügel – Basics
-  Sa, 20.12.14: Das erste Menü

TERMINE WINTERCAMP:

-  Mo, 05.01.15: Pasta – Basics
-  Di, 06.01.15: Fisch – Basics
-  Mi, 07.01.15: Fleisch – Basics
- Do, 08.01.15: kulinarische Pause
-  Fr, 09.01.15: Geflügel – Basics
-  Sa, 10.01.15: Das erste Menü mit Einkaufstour im Frischeparadies

ORT:

Die Genussakademie

295 € | 285 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

FLEISCH – BASICS

Das Team der Genussakademie

Zum Thema Fleisch gehört selbstverständlich ein ausführliches Kapitel Warenkunde, in dem Sie nicht nur erfahren, wie man gutes von schlechtem Fleisch unterscheidet und wie abwechslungsreich das Angebot an unterschiedlichen Fleischsorten ist, sondern auch, welches Stück denn eigentlich zu welchem Zweck passt. Anschließend gibt Ihnen das Team der Genussakademie eine kurze Einführung in die unterschiedlichen Garmethoden, die man später einzeln in den Kursen der Rubrik „Die Garmethoden“ verfeinern kann. Klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und pochieren stehen auf der Agenda und werden natürlich anschaulich mit diversen Kostproben erläutert. Außerdem lernen Sie, wie man eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet – der perfekte Einstieg ins Thema!

MENÜ:

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

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree

Portwein-Crème-brûlée

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

- Do, 02.10.14, 18.30–22.30 Uhr
- Di, 11.11.14, 18.30–22.30 Uhr
- So, 14.12.14, 11.00–15.00 Uhr

79 € inkl. Getränke

GEFLÜGEL – BASICS

Das Team der Genussakademie

Geflügel ist so beliebt wie vielseitig: Zwischen der gesunden Hähnchenbrust zum Salat und der mächtigen Weihnachtsgans liegen Welten und unzählige Zubereitungsmethoden. So wird aus einem Huhn neben der figurbewussten Salatbeilage ein knuspriges Ofenhähnchen, ein asiatisches Curry, französisches Coq au Vin oder eine herzhaft Brühe – ganz zu schweigen von den Möglichkeiten, andere Vögel wie Gänse, Enten oder Perlhühner zuzubereiten. In diesem Kurs lernen Sie zunächst im Rahmen einer ausführlichen Warenkunde das unterschiedliche Federvieh kennen, darunter auch weniger gängiges Perlhuhn und Taube, die man zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann und erfahren interessante Details zu den Zubereitungsmethoden der verschiedenen Arten.

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

TERMINE:

- So, 19.10.14, 11.00–15.00 Uhr
- So, 16.11.14, 18.30–22.30 Uhr

69 € inkl. Getränke

GEMÜSE – BASICS

Das Team der Genussakademie

Gemüse ist inzwischen viel mehr als eine Beilage: Mit dem ständig steigenden Angebot an frischem Gemüse und Kräutern fällt es leicht, aromatische Gerichte ohne Fleisch zu kochen, doch vielen Menschen fehlt es noch an Ideen und Inspiration. Hier schafft das Team der Genussakademie Abhilfe: Zunächst lernen Sie, wie man Gemüse richtig schält, schneidet, in Form bringt und werden mit verschiedenen Garmethoden vertraut gemacht. Dann geht es an den Herd, wo Sie mit Unterstützung unseres Kochs ein köstliches Drei-Gänge-Menü rund um Gemüse zubereiten - von Himbeer-Paprika-Gazpacho bis zum Rüblikuchen. Nach diesem Kurs verblüffen Sie auch eingefleischte Karnivoren mit Ihrem ersten Gemüsesenü.

MENÜ:

Gemüse richtig schneiden und garen

Himbeer-Gazpacho mit gebackenem Staudensellerie

Gebackenes Landei mit getrüffeltem Rahmspinat

Lauwarmer Rüblikuchen mit Minzhonig und Orangenfilets

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

- So, 09.11.14, 11.00–15.00 Uhr
- So, 18.01.15, 18.30–22.30 Uhr

59 € inkl. Getränke



**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. 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 aus – und buchen diese dann im 5er-Bundle zum Vorzugspreis von 349 Euro inkl. Getränke!

DAS DAMPF- UND NIEDER-TEMPERATURGAREN



Das Team der Genussakademie

Dampf- und Niedertemperaturgaren sind als schonende und einfache Zubereitungsweisen längst etabliert. Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel: Die Ergebnisse sind überaus zart, aromatisch und sehr gesund, da Vitamine und Nährstoffe hier größtenteils erhalten bleiben. Auch empfindliche Fleischsorten wie Filet oder Roastbeef profitieren von den modernen Garmethoden, die problemlos in den eigenen vier Wänden umgesetzt werden können. Das Team der Genussakademie zeigt Ihnen anhand eines Menüs alle notwendigen Tipps und Tricks rund um diese beliebten Garmethoden.

MENÜ:

Niedergearter Lachs mit asiatischem Gurkensalat, Ingwer, Koriander und Minze

Salat von konfierten Hühnerkeulen, Cocobohnen und Petersilie

Niedergearktes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, Champignons und Portweinschalotten

Kleine Dampfknudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 16.11.14, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 11.02.15, 18.30-22.30 Uhr

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

MEISTER DER PFANNE: DAS KURZBRATEN



Das Team der Genussakademie

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Vom simplen Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss wirklich gelingt. Sie lernen im

Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen und werden auch in das Geheimnis der richtigen Kerntemperatur eingeweiht. Schließlich stehen Sie selbst mit der Pfanne am Herd und braten sich Ihr eigenes Menü.

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

TERMINE:

So, 09.11.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 19.01.15, 18.30-22.30 Uhr

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

DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE



Das Team der Genussakademie

Die Zubereitung eines Sonntagsbratens oder eines Boeuf Bourguignon hat fast etwas Meditatives. Man schnippelt entspannt, pariert das Fleisch, bringt es in Form, und schließlich ist es so weit: Der Bräter wird in die Röhre geschoben, und das kostbare Produkt verwandelt sich in einen kulinarischen Traum. Damit dieser nicht zum Albtraum wird, empfehlen wir diesen Kurs!

MENÜ:

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten

Kalbsschäufelbraten mit Macaire-Kartoffeln

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangoröllchen

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Mo, 20.10.14, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 02.02.15, 18.30-22.30 Uhr

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

DIE GRUNDSAUCEN – SEELE JEDES GERICHTS



Das Team der Genussakademie

Wie oft haben Sie in Ihrem Leben schon zu Fertigsaucen gegriffen? Und haben Sie mal den Beipackzettel ... pardon, die Zutatenliste studiert? Eine gute Sauce ist kein Hexenwerk - das Team der Genussakademie erklärt Ihnen in diesem Kurs anschaulich die sichere Zubereitung der wichtigsten Grundsaucen, die anschließend auch garantiert am eigenen Herd gelingen werden.

MENÜ:

Currymayonnaise mit gebackenem Tempuragemüse

Sauce Hollandaise zu grünem Spargel

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Stielmus und eingelegten Perlzwiebeln

Quittensabayone

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 02.11.14, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 31.01.15, 18.30-22.30 Uhr

59 € inkl. Getränke

DER SAUCENPROFI



Eckhardt Keim

Eckhardt Keim erklärt Schritt für Schritt, wie Sie ohne Lebensmittelfarbe und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten ziehen. Hier werden Grundsaucen hergestellt, die dann mit unterschiedlichen Zutaten verfeinert eine hervorragende Begleitung zu Fisch- oder Fleischgerichten bilden. Als Königsdisziplin steht auch die „große Braune“, die Demi-glace als Basissauce der französischen Küche auf der Tagesordnung.

MENÜ:

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce

Maispouardenbrust mit Gnocchi und Andalusischer, Estragon- und Trüffelsauce

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

Crème bavaroise mit Früchten

ORT: Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

TERMINE:

Sa, 11.10.14, 12.00-17.30 Uhr

Sa, 18.10.14, 12.00-17.30 Uhr

Sa, 01.11.14, 12.00-17.30 Uhr

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



3. Stufe

Der Feinschliff

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

Auch hier besteht die Möglichkeit, den Feinschliff als Reihe zu buchen. Suchen Sie sich fünf Termine aus den Themenbausteinen aus und buchen diese dann im 5er-Bundle zum **Vorzugspreis von 279 Euro!**

SELBST BROT BACKEN



Jürgen Hellmuth

Jürgen Hellmuth, „Hausbäcker“ der Genussakademie, zeigt praktisch, wie Sie ganz einfach Ihr eigenes Brot backen können. Er backt mit Ihnen außer köstlichem Nussbrot weitere Leckereien wie Focaccia für die nächste Hausparty oder feinen Hefezopf fürs Wochenende, aber auch ein einfaches Weißbrot für jeden Tag. Probiert wird natürlich sofort, denn der leidenschaftliche Bäcker bringt auch etwas zum Belegen mit: herzhaften Schinken und eine schöne Auswahl an Südtiroler Käse.

MENÜ:

Hefezopf
verschiedene Focacciasorten
Vollkornbrot mit Nüssen
Italienisches Weißbrot

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 28.10.14, 18.30–22.30 Uhr
Di, 20.01.15, 18.30–22.30 Uhr

59 € inkl. Getränke

SCHÖNE DESSERTS, SELBST GEMACHT



Das Team der Genussakademie

Der süße Abschluss eines Menüs ist irgendwie auch immer ein Höhepunkt – und im Falle eines eher mäßigen Gangs zuvor die beste Gelegenheit zur „Wiedergutmachung“. Dafür bedarf es aber solider Grundkenntnisse, denn besonders bei den echten Klassikern aus der süßen Welt der Desserts sind die Ansprüche der Gäste hoch. Für Sie ist das nach diesem Kurs allerdings kein Problem mehr: Die Teilnehmer dieses sinnlichen Kurses arbeiten sich durch typische Grunddesserts wie Crème brûlée, Eis, Schokoküchlein und Schokoladenmousse, lernen dabei die Zubereitung der Grundrezepte und saisonale Variationen. Damit sind Sie gut gerüstet für Feiern und Menüs aller Art – von exotisch bis klassisch ist alles dabei, und das richtige Anrichten der süßen Köstlichkeiten lernen Sie gleich mit!

MENÜ:

Zimt-Crème-brûlée mit karamellisiertem Apfelkompott
Portweinbirne mit tasmanischem Pfeffer, Nougat-eis und Spekulatius-Crumble
Lauwarmes Schokoküchlein mit Ananascarpaccio und Kokossschaum
Weißes Schokoladenmousse mit Zitrusfrüchtesalat und Minze

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 18.10.14, 11.00–15.00 Uhr
So, 25.01.15, 11.00–15.00 Uhr

59 € inkl. Getränke

KLEIN UND FEIN – FINGERFOOD



Das Team der Genussakademie

Die nächste Party in den eigenen vier Wänden steht bereits vor der Tür, und Sie fragen sich, was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat, Obstsalat und Tiramisu waren bereits beim letzten Mal und auch davor dran? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Partysnacks zu erweitern, und das Team der Genussakademie hilft Ihnen gern dabei! Zahlreiche geschmackvolle Fingerfood-Ideen von herzhaf bis süß warten in diesem Kurs auf Sie – greifen Sie zu!

MENÜ:

Flammkuchen, Forellentatar auf Pumpnickel, Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenrollchen, Garnelen im Tempurategig auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedergearter Lachs, Tandoori-Hühnchenspieß, Mangoshoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

So, 09.11.14, 18.30–22.30 Uhr
Mo, 02.02.15, 18.30–22.30 Uhr

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

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE



Das Team der Genussakademie

Frischer Fisch, King Prawns oder Muscheln, wie gerne genießt man all die Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Das Team der Genussakademie nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Gemeinsam zaubern Sie aus den Meeresdelikatessen dann ein ebenso frisches wie edles Menü. Zum krönenden Abschluss lässt Kokos-Panna-Cotta einen Hauch karibisches Flair in der Tafelrunde entstehen.

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 Zitronengrassauche

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 02.10.14, 18.30–22.30 Uhr
So, 18.01.15, 18.30–22.30 Uhr

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. Dabei sind der Kreativität hier kaum Grenzen gesetzt – Hauptsache, das verwendete Grundprodukt ist von tadelloser Qualität. Hier lernen Sie, wie man Lachs-, Kalbs- und Rindertatar frisch zubereitet, bevor eine Himbeertarte mit Schokocreme den fruchtigen Punkt hinter ein faszinierend leichtes, aromatisches und abwechslungsreiches Menü setzt. Selbstverständlich zeigt das Team der Genussakademie auch, wie man mit welcher Schnitttechnik das jeweilige Produkt perfekt in Form bringt.

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-fraiche
Himbeertarte mit Schokocreme

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Sa, 25.10.14, 18.30–22.30 Uhr
So, 09.11.14, 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.

Wann's Lischd brennd, is uff!

In unserer Branche kommt es nicht allzu häufig vor, dass sich befreundete Gastronomen zu einem gemeinsamen Ausflug in die Pfalz verabreden können. Nun war es endlich so weit: Die Vorgabe unserer kleinen Reisegruppe war, Weine zu finden, die klar strukturiert mit einem feinen Säure-Fruchtspiel ausgestattet sind und spontan große Trinkfreude bereiten. Wohl wissend, dass Bernhard Koch in den letzten Jahren die Qualität seines Weinprogramms explosionsartig steigern konnte, war das Ziel schnell ausgemacht. Die tief in der Region verwurzelte Pfälzer Winzerfamilie, nachweislich seit 1610 dem Weinbau verpflichtet, ist in Hainfeld beheimatet. Dieses knapp 800 Seelen zählende Dorf war zügig erreicht, und die dehydrierten Weinfreunde standen in der Weinstraße Nr. 1 vor dem Ziel ihrer Sehnsüchte. Der Weinpavillon des Weinguts, in dem das „Lischd brennd“, war schnell ausgemacht. Dort werden zu einer anständigen Vesper die Weine des Guts offen ausgeschenkt.

Der erste Blick auf die Weinkarte überrascht mit einer enormen Rebsortenvielfalt. Bei den Weißen werden neben den alten Bekannten Riesling, Silvaner, Grau-, Weißburgunder und Chardonnay auch Sauvignon Blanc, Kerner, Müller-Thurgau, Gewürztraminer und Scheurebe angeboten. Bei den Roten finden wir neben Spätburgunder und Dornfelder auch St. Laurent, Regent, Cabernet Dorsa und Merlot. Ob dieser Vielfalt, die auch noch in verschiedenen Qualitätsstufen zu haben ist, waren wir gespannt, welche Geschmackserlebnisse uns erwarten würden. Mutige trauten sich an die Weine in Literflaschen, Preis pro Flasche ab Hof von 3,60 € bis 5,20 € - mit überraschendem Ergebnis. Diese Qualitätsweine sind absolut rebsortentypisch und zudem hervorragende Durstlöcher.

Lässt man sich dann die Gutsweine einschenken, die kaum teurer sind, ist die Freude groß. Unfassbar gut war der 2012er Grauburgunder Lettern Grande Reserve, der kraftvoll mit viel Mineralität und fantastischer Länge auf der Zunge lag. Bei den Rotweinen stellt sich die Lage genauso dar. Auch hier sind alle Qualitätsstufen mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis ausgestattet. Förmlich zum Niederknien war der Pinot Noir Lettern Grand Reserve, der in seiner Stilistik an füllige Burgunder erinnert. In der Nase zeigen sich Brombeere und Sauerkirsche, leicht rauchige Anklänge mit feiner Mineralität. Eine beeindruckende Kollektion – Chapeau!

Ihr Pit Punda

MESSER SCHARF!

Kirsteen Altgassen

Was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer. 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.

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

TERMINE:

Fr, 17.10.14, 15.30-17.00 Uhr
Fr, 28.11.14, 16.00-17.30 Uhr
Sa, 13.12.14, 15.00-16.30 Uhr

10 € inkl. Snacks und Getränke.
Für Genuss-Card-Inhaber **KOSTENLOS**

GANZ SCHÖN SCHNITTIG – GEMÜSE

Kirsteen Altgassen

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem intensiven Schneidkurs – es gibt gerade mal 6 Plätze – werden Ihnen diese Techniken mit Sicherheit leicht von der Hand gehen. Zum perfekten Kochen gehören nämlich nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetirmesser. Lernen Sie von Kirsteen Altgassen den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam die schnittigen Geheimnisse der Profi-Köche!

Der Kurs ist in drei Bausteine gegliedert: Im ersten Baustein „Gemüse“ geht es um Julienne und Brunoise, grundlegende Schnitttechniken, die jeder Hobbykoch können sollte. Im zweiten Baustein geht es um den richtigen Umgang mit ganzen Fischen: filetieren, trimmen und häuten. Baustein 3 beschäftigt sich mit dem Zerteilen von Geflügel.

MENÜ:

Fingerfood und Getränke

ABLAUF:

Achtung: Es gibt nur Platz für 6 Personen!

ORT:

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

TERMINE:

Fr, 31.10.14, 16.00-18.30 Uhr (Gemüse)
Fr, 14.11.14, 16.00-18.30 Uhr (Gemüse)
Fr, 21.11.14, 17.00-20.00 Uhr (Geflügel)
Fr, 05.12.14, 17.00-20.00 Uhr (Fisch)
Fr, 19.12.14, 15.30-17.00 Uhr (Gemüse)

45 € inkl. Fingerfood und 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



Genuss als gemeinsamer Nenner

Die fruchtbare Zusammenarbeit im Biebelsheimer Weingut Johanninger zielt auf Qualität und Lebensfreude ab.

Text: Bastian Fiebig

Das typisch rheinhessische Gebäudeensemble mit seinen schmiedeeisernen Toren wirkt wie eine Einheit, obwohl dazwischen eine Dorfstraße verläuft. Doch die kann die seit 1994 erfolgreiche Zusammenarbeit von Dieter Schufried und Markus Haas im Weingut Johanninger nicht behindern. Beide Familien verfolgen gemeinsam mit ihrem Kellermeister Oliver Herzer eine konsequente Qualitäts- und Genusskultur, die sich mittlerweile zu einem beschwingten, fast mediterran wirkenden Lebensstil entwickelt hat.

Die Produktion von Trauben und deren behutsame Verarbeitung zu erlesenen Weinen ist für Schufried, Haas und Herzer mehr als ein Broterwerb: „Die Liebe zur Natur sollte jeder gute Winzer verinnerlicht haben. Sie bedeutet für uns Verpflichtung und Berufung zugleich!“, erklärt Markus Haas. Er ist stolz darauf, dass Johanninger schon seit 1997 gemäß den Richtlinien des umweltschonenden Weinbaus wirtschaftet. Die dreijährige Umstellungsphase zum ökologischen Weinbau endete mit der Ernte 2013, Johanninger ist zudem Mitglied im Verband ECOVIN.

Durch akribische Pflege der Rebstöcke bleiben die Trauben gesund und können lange in der Herbstsonne reifen. Vollreif werden sie dann größtenteils von Hand geerntet und schonend verarbeitet. In tiefen und kühlen Gewölbekellern werden Johanninger-Weine fast ausschließlich trocken ausgebaut – unter gezügelter Gärung in Stahltanks, der sich mitunter abrundende Reife in Holzfässern anschließt. Das Sortiment reicht vom leichten Rosé über eleganten Burgunder

und aromatisch-frische Sauvignon Blanc bis hin zu Rotweinen, deren Fülle mitunter verblüfft.

Ein Teil der Weine wird dazu ausgewählt, in der haus-eigenen Sektmanufaktur in klassischer Flaschengärung durch spezielle Hefen nochmals veredelt zu werden. Während vieler Monate auf der Hefe reifen ganz besondere Sekte heran, eine kleine, perfekt ausgestattete Brennerei komplettiert den Betrieb: Hier werden fast ausschließlich edle Tresterbrände hergestellt. Dabei kommt die in Jahrzehnten gewonnene Erfahrung von Seniorchef Hans Haas ins Spiel, der Brände von höchster Güte destilliert, die vor der Abfüllung lange im Holzfass reifen.

Seit März 2014 vervollständigt das gastronomische Angebot von „Nickls Speisekammer“ das Zusammenspiel der Genüsse. Monika und Frank Nickl sind bereits durch ihr Ingelheimer Restaurant „Millennium“ bekannt und geschätzt. In der lichtdurchfluteten Remise des Weinguts sowie im mediterran anmutenden Innenhof verwöhnen sie ihre Gäste mit saisonaler und regionaler Küche. Die dafür verwendeten Wildkräuter und Blüten sammelt der Küchenchef in den ökologisch bewirtschafteten Weinbergen, Monika Nickl umsorgt ihre Gäste mit Weinen von Johanninger und anderen ausgesuchten Erzeugern – hinfahren lohnt sich!

Weingut Johanninger
Hauptstraße 4-6, D-55546 Biebelsheim
Tel. 06701 8321, mail@johanninger.de
www.johanninger.de, www.nickls-speisekammer.de

Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie möchten nicht immer aktiv am Herd stehen? Dann lassen Sie sich doch von unseren Köchen in faszinierenden Tastings und Seminaren mit ausgezeichneten Produkten verwöhnen und lernen Sie beinahe nebenher auch noch viel über gute Weine, Kaffee oder feinstes Fleisch! Gefeierte wird natürlich auch – an Silvester und vielen anderen Events im neuen Jahr.



SPEIS' UND TRANK

Hannes Ceglaz

Gastgeberin
Jacky Strenz und
Küchenchef Hannes
Ceglaz gehen in
einem lockeren
Seminar einer oft
gestellten Frage
nach: Warum passt
ein Wein zum
Essen, ein anderer
hingegen nicht?



Wie sucht man den passenden Wein für jedes Gericht aus? Am Abend serviert Hannes Ceglaz seinen Gästen ein Vier-Gänge-Menü mit den jeweils passenden Weinen. Vor jedem Gang wird erklärt, wie sich dieser geschmacklich zusammensetzt und welche Weine warum gewählt wurden. Sie probieren und versuchen, die Beschreibung am eigenen Gaumen nachzuvollziehen. Wenn dann die einzelnen Gänge serviert werden, erschmecken Sie einzelne Geschmackskomponenten der Speisen und Weine und verstehen, wie beide zusammenpassen.

MENÜ:

Hausgebeizter Lachs mit Zwiebeln und Petersilienwurzel

Kokos-Selleriesuppe und Brioche-Croutons
Rehragout mit Wurzelgemüse, Buttermilchserviettenknödel und Kartoffelschaum
Frankfurter Pudding

ORT:

Emma Metzler, Schaumainkai 17, Frankfurt

TERMINE:

Sa, 24.01.15, 19.00–23.00 Uhr
Fr, 27.02.15, 19.00–23.00 Uhr

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



FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

Daniel Primke & David Fischer

Auf diesen Abend mit außergewöhnlich schmackhaftem und qualitativ hochwertigem Fleisch kann man sich wirklich freuen: Pata-Negra-Schinken, Simmerntaler Rind und argentinisches Campo Beef sind nur einige Hauptdarsteller des exklusiven Tastings. Hier haben Sie nun die Möglichkeit, die saftigsten, schmackhaftesten und zartesten Fleischprodukte kennen und genießen zu lernen.

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

Mo, 06.10.14, 18.30–22.30 Uhr

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

FEINSTES SEAFOOD – DAS TASTING

Daniel Primke & David Fischer

Warum schmeckt Fisch im Sternerestaurant eigentlich immer viel besser als beim Imbiss? Woran erkenne ich frische Muscheln beim Händler? Welchen Einfluss hat die Qualität der Fische auf die Zubereitung? Jede Frage, die Ihnen zum Thema Seafood einfällt, beantwortet Daniel Primke vom Frischeparadies und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting. Reisen Sie genussvoll am Gaumen durch die Weltmeere und lernen Sie dabei zahlreiche interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Zubereitung.

MENÜ:

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

ORT: Die Genussakademie

TERMIN:

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 Arbeit als Käser! Außerdem führt Reiner Wechs durch die Schaukäseerei 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, Hungen

TERMINE:

Sa, 18.10.14, 12.00–15.00 Uhr
Sa, 15.11.14, 12.00–15.00 Uhr

59 € inkl. Getränke

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 hinter fantasievollen Namen auf der Speisekarte? Im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs aus der Küche ihres Mannes Eckhardt Keim betreibt sie hier also sozusagen aktiven Geheimnisverrat.



MENÜ:

Wagyu-Pastete mit Cumberland sauce oder Krustentierterrine mit hausgebeiztem Gewürzlauchs
Variation von Edelfischen mit Safran-Estragonsauce oder Geschmorte Ochsenbacke in Tempranillo
Mousse au chocolat oder französische Käsauswahl

ORT: Estragon, Jahnstraße 49, Frankfurt

TERMINE:

Mi, 15.10.14, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 19.11.14, 18.30–22.30 Uhr

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

GESCHENK-TIPP

CHAMPAGNER UND HAIR SPA & WHISKYTASTING MIT BARBIER

 Jan Forsberg

Zart besaitete Damen mit Stil freuen sich über sensible Genüsse, und so hat sich das Team des Frankfurter Hofes rechtzeitig vor Weihnachten etwas ganz Außergewöhnliches einfallen lassen: Hair Spa, Erholung für Kopf und Haare, wobei Spa selbstverständlich weit über plumpes Haarewaschen hinausgeht. So werden Sie für einen Abend rundum verwöhnt, bekommen zudem interessante Tipps für die eigenen vier Wände – und verkosten gleichzeitig in Begleitung von feinstem Fingerfood vier außergewöhnliche Champagner, wie man sie nicht an jeder Ecke bekommt. Informationen rund um das prickelnd-kostbare Getränk inklusive und all das im eleganten Rahmen des Frankfurter Hofes: Das ist luxuriöser Genuss und Entspannung pur – ein außergewöhnlicher Abend, den Sie bestimmt nicht vergessen werden und den wir ab Januar exklusiv in Zusammenarbeit mit dem Frankfurter Hof anbieten können. Psst: Das wäre doch ein schönes Geschenk!

Für Gentlemen bietet The Spa im Steigenberger Frankfurter Hof eine ganz andere Kombination: eine traditionelle Rasur mit klassischem Rasiermesser und heißen Tüchern in Verbindung mit einer exklusiven Whiskyverkostung – das ideale Geschenk für anspruchsvolle Herren: Drei Single Malt Whiskys, Glenmorangie und zwei unterschiedliche Varianten des Ardbeg, werden mit Jan Forsberg ausgiebig probiert und erschmeckt. Dabei lernen Sie viel über die einzelnen Sorten und ihre Unterschiede, genießen passendes Fingerfood und kommen dabei auch noch in den Genuss eines professionellen Quick Shave beim professionellen Barbier des Frankfurter Hofes.



CHAMPAGNER UND HAIRSPA MENÜ:

Ein Tasting mit vier Champagnern, dazu feines Fingerfood

ORT:

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, Frankfurt

TERMINE:

Fr, 23.01.15, 19.00–22.00 Uhr

Fr, 06.02.15, 19.00–22.00 Uhr

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

WHISKYTASTING MIT BARBIER MENÜ:

Ein Tasting mit drei Single Malt Whiskys (Glenmorangie und zwei unterschiedliche Ardbeg), dazu feines Fingerfood

ORT:

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, Frankfurt

TERMINE:

Do, 29.01.15, 19.00–22.00 Uhr

Do, 12.02.15, 19.00–22.00 Uhr

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

Fotos: Steigenberger Frankfurter Hof, fotolia/Africa Studio, B. Wylezich/picsfive

SHECK-IN CENTER
Frankfurt



Kaufen Sie beim Sieger ein!
Geniessen Sie riesige Auswahl, beste Qualität und Top Service im größten Gourmettempel Frankfurts.



Top Qualität, Genuss und regionale Top Produkte! Entdecken Sie die marktfrische Obst- und Gemüseabteilung, die vom „Feinschmecker“ prämierte Käsetheke, eine riesige Fischtheke und eine der besten Fleisch- und Wursttheken Deutschlands! Verkosten Sie internationale Weine. Machen Sie Pause vom Alltag beim Einkauf. **Vergessen Sie Supermarkt beim Edeka Cup Sieger.**

Mehr Infos zu Events und Gourmet-Frische für Sieger unter: www.scheck-in-center.de



Wir ♥ Lebensmittel.

Scheck-in Center Frankfurt - Ferdinand-Happ-Straße 59 - FFM
www.scheck-in-center.de - Tel. 069 94947630 - Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 7-22 Uhr. **Über 700 Parkplätze 2 Std. kostenlos.**

TOMILAIA & FRIENDS MIT TOM BOCK

Tom Bock

Der Weinbau hat in den letzten Jahrzehnten in der Toskana gravierende Veränderungen erfahren. Nachdem die 70er Jahre den Ruf des Chianti ruinierten, zogen neue Weinbautechniken ins Land. Doch die Rückbesinnung auf das, was man mit Wein aus der Toskana verbindet, ließ nicht



lange auf sich warten: Heute haben viele Weinmacher den Turnaround geschafft. So auch Tomilaia, ein kleines Weingut im winzigen Weiler Grimoli in der Nähe von Cavriglia. Korrespondierend mit den 8 Weinen von Tomilaia und befreundeten toskanischen Weingütern erwartet Sie ein achtgängiges Degustationsmenü der Spitzenköche der Restaurants von A Casa Di Tomilaia und Biancalani, das die Eigenschaften der hervorragenden Weine unterstreicht, während Tom Bock durch die Welt der toskanischen Spitzenweine führt. Sie erleben einen toskanischen Abend mitten in Frankfurt!

WEINAUSWAHL:

- San (Rosato) von Tomilaia
- San (Rosé-Champagner) von Tomilaia
- No. 1 Pancarta (Rosso) von Tomilaia
- Syrah (Rosso) von Amerighi
- White Mama (Bianco) von Father's Pride
- No. 3 Hash Ish (Rosso) von Tomilaia
- Storia (Rosso) von Tomilaia
- No. 4 Mille e una goccia (Vino Dessert) von Tomilaia
- Brandy & Grappa von Tomilaia

ORT:

A Casa di Tomilaia, Walther-von-Cronberg-Platz 9, Frankfurt

TERMINE:

- So, 18.01.15, 18.00-21.00 Uhr
- So, 15.02.15, 18.00-21.00 Uhr

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

WEIN & KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

Bastian Fiebig

Bastian Fiebig vermählt hier nicht nur Käse und Wein harmonisch miteinander, sondern erklärt auch noch, 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, 23.11.14, 18.30-22.30 Uhr

69 € 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 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, Cava
- 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

SCHOKOLADE UND WEIN – BRASILIANISCHE VERFÜHRUNG

Mirian Rocha

Mirian Rocha ist zahlreichen Gästen der Genussakademie als Spezialistin für feinste Schokolade und Pralinen in guter Erinnerung. Nach ihrer Rückkehr nach Brasilien konnte sie leider keine regelmäßigen Kurse mehr anbieten, für einen einzigen Abend kommt sie aber wieder in die Genussakademie, um mit ihren Gästen völlig verschiedene Formen von Schokolade zu verkosten. In den letzten Jahren immer beliebter, aber vielen immer noch neu: Zu Schokolade passen Weine ganz vorzüglich, die jedoch fein abgestimmt werden sollten. Für Mirian Rocha kein Problem, schließlich ist sie auch hier absolute Spezialistin und vermählt die Aromen von Schokolade und Wein harmonisch und schlüssig. Die richtige Technik beim Verkosten, etwa nach Kakaanteil oder Terroir (ja, das kann man auch bei Schokolade erschmecken!), 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

TERMINE:

- Mo, 27.10.14, 18.30-22.30 Uhr

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

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. 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, Kaiserplatz, Frankfurt

TERMINE:

- Do, 26.02.15, 18.30-22.30 Uhr

69 € inkl. Getränke

PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNERTASTING!

Bastian Fiebig

Wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich, und kann man eigentlich ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? Soviel sei schon verraten: Man kann, und wie das geht, zeigt das Team der Genussakademie anschaulich, indem es zu diesem spektakulären Champagnertasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedensten Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, und zwar vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über drei bekannte Marken, einen Winerchampagner, Rosé und Blanc de Blanc bis zum ultimativen Highlight, die Grande Cuvée von Krug.

MENÜ:

Acht Champagner werden mit korrespondierenden Häppchen verkostet und getrunken.

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

- So, 30.11.14, 18.30-22.30 Uhr

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

SO GEHT SEKT: TASTING IN DER SEKTMANUFAKTUR BARDONG

Norbert Bardong

Die Sektkellerei Bardong öffnet ihre Türen für einzigartige Einblicke in die traditionelle Sektherstellung: Ansässig in einem Haus mit historischen Gewölbekellern, hat sich Norbert Bardong mit seiner Familie ganz der Sektherstellung nach der traditionellen Champagnermethode verschrieben. Zur Philosophie des Hauses gehört es, rebsortenreine Jahrgangs- und Lagensekte herzustellen, in denen sich der unverfälschte Charakter des jeweiligen Weines und des jeweiligen Jahres wiederfindet. 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 viel Genuss ergänzt. Im urigen Gewölbekeller werden fünf verschiedene Sekte verkostet und zeigen in Kombination mit korrespondierenden Häppchen, dass sich Sekt nicht nur zum Aperitif, sondern auch durchaus hervorragend als Menübegleiter eignet.



MENÜ:

Fünf Sekte aus der Sektkellerei Bardong mit korrespondierenden Häppchen.

ORT:

Sektkellerei Bardong, Bahnstraße 7, Geisenheim

TERMINE:

Sa, 15.11.14, 15.00-18.30 Uhr

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

EAST MEETS WEST: DIALOG ZWISCHEN PREMIUM-SAKE UND KÄSE

Yoshiko Ueno-Müller

Yoshiko Ueno-Müller kombiniert ihren exklusiven erklärt ausführlich Geschichte und Herstellung von Wein aus Reis und verkostet diesen selbstverständlich gemeinsam mit den Kursteilnehmern in Verbindung mit europäischem Käse!



MENÜ:

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

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Do, 06.11.14, 18.30-21.30 Uhr

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

DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS



Giovanni Burgarella

Teure Espressomaschinen haben ihre Geheimnisse, die Giovanni Burgarella in diesem Kurs lüften wird – vom kleinsten Rädchen bis zur richtigen Kaffeesorte. Lernen Sie vom Dozenten der Università del caffè!

ORT:

Die Genussakademie Medienhaus

TERMINE:

Sa, 22.11.2014, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 13.12.2014, 11.00-15.00 Uhr

59 € inkl. Getränke

TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

Andreas Bächer

Andreas Bächer bietet mit seiner Weinstube „WeinBäcker“ im Nordend eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an deutschen Weinen. Deutsche Weißweine sind weltweit schon lange „en vogue“ und heiß begehrt, aber auch Rotweine aus unserer Region gewinnen immer mehr an Bedeutung. Sie verkosten schmackhafte Tropfen und lernen diese geschickt mit dem passenden Häppchen zu kombinieren. Mit am Start sind klassische sowie exotische Rebsorten, der Schwerpunkt liegt klar auf dem Genuss der Weine in Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten. Dabei ist unsere Devise „klein, fein und gar nicht schwer nachzukochen“ – lassen Sie sich überraschen!



MENÜ:

1. Weißwein Riesling trocken – exotisch mariniertes Hähnchenspiß
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 Schokoladomom-Küchlein

ORT:

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, Frankfurt

TERMINE:

Sa, 25.10.14, 18.00-23.00 Uhr

Sa, 29.11.14, 18.00-23.00 Uhr

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



DIE ILLY-HAUSMESSE

Das Team der Genussakademie

Auch in diesem Jahr sind alle Gäste der Genussakademie ab 11 Uhr im Medienhaus willkommen, können nach Herzenslust nach Geschenken Ausschau halten oder einfach genussvoll shoppen und dabei köstliche Kleinigkeiten vom Team der Genussakademie vernaschen. Vorgestellt werden alle Produkte der illy-Gruppe, und das sind weitaus mehr als nur auserlesener Espresso der Sparte illycaffè, Iperespresso-Maschinen mit dazu gehörenden Pads oder wunderschöne Tassen aus der illy Art Collection. Das Portfolio umfasst ebenso aromatische Teesorten von Damas Frères, verführerische Schokolade von Domori, ausgezeichnete Weine des Weingut Mastrojanni oder fruchtige Marmelade von Agrimontana – faszinierende Geschenke für Genießer! Ein weiteres Highlight steht in Form der Università del caffè bereit: Die Meister-Baristi werden den Gästen in Kurzelehrgängen mit viel Leidenschaft ihr grenzenloses Kaffeewissen näherbringen. Einzig an diesem Nachmittag haben Sie zwischen 14 und 18 Uhr Gelegenheit, sämtliche Artikel mit einem Preisnachlass von 30 % zu erwerben und sich damit traumhafte Weihnachtsgeschenke zu sichern.

ABLAUF:

Achtung: Beim Einkauf nur Barzahlung möglich!

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

So, 23.11.14, 11.00-16.00 Uhr

KOSTENLOS

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 Genuss-Card-Event ein. Der im frischen, modernen Design erstrahlende Shop wird von 19 bis 22 Uhr seine Türen exklusiv für Genuss-Card-Inhaber öffnen – neben vielen tollen Angeboten auf ausgewählte Produkte mit bis zu 20 % 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. Neben feinen Kleinigkeiten zum Essen und verlockenden Angeboten gibt es natürlich für jeden Gast ein kleines Präsent zum Zwilling, und auf den Gewinner der Auslosung am Abend wartet ein fünfteiliges Topfset der neuen Serie „Zwilling Passion“.

ORT:

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

TERMINE:

Sa, 13.12.14, 19.00-22.00 Uhr

KOSTENLOS



AFTER-WORK CHILL-OUT

Das Team der Genussakademie

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim lukullischen After-Work Chill-out haben Sie die Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend einzuläuten. Jeden ersten Mittwoch im Monat denkt sich unser Küchenteam etwas ganz Besonderes für Sie aus. Genießen Sie das köstliche Essen und verkosten Sie dazu korrespondierende Weine. Quasi ganz nebenbei bekommen Sie zahlreiche Anregungen, wie Sie Zutaten neu kombinieren und interpretieren können – diese Küche inspiriert. Erholen Sie sich in lockerer Atmosphäre bei Gesprächen mit netten Gleichgesinnten von Ihrem anstrengenden Arbeitstag und lassen Sie nur noch die Geschmacksknospen für sich arbeiten.

MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Lassen Sie sich überraschen!

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Mi, 01.10.14, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 05.11.14, 18.00-21.00 Uhr

49 € 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 (zwei Männer und zwei Frauen) unter Anleitung von Steffen Ott jeweils einen Gang zu und lernen so die anderen Kursteilnehmer näher kennen – Gesprächsstoff gibt es hier garantiert genug. Im Anschluss genießen alle Teilnehmer gemeinsam das Menü und können dabei ihre neuen Bekanntschaften vertiefen.



MENÜ:

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

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 24.10.14, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 17.01.15, 17.30-21.30 Uhr

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



ADEL AM HERD: LISBET II. GOES COMMONWEALTH!

Lisbet II. Windsor

Nach zahlreichen Audienzen, in denen Lisbet II. bescheiden die Huldigungen ihrer Untertanen entgegennahm, um sich anschließend direkt mit einem Menü direkt aus der Palastküche zu revanchieren, macht sich die blaublütige Dame nun mit einer erlesenen Gruppe von Kursteilnehmern auf den kulinarischen Weg durch ihre ehemaligen Kolonien. Dass sie unterwegs viele Anekdoten aus dem royalen Alltag zum Besten geben wird, ist so sicher wie der unvergleichliche Hochgenuss, für den Hofkoch Slim Khanchouch mit tatkräftiger Unterstützung der Untertanen und natürlich auch ihrer Majestät persönlich sorgen wird. Ein Parforceritt durch das Commonwealth mit Lisbet II. Windsor!



MENÜ:

Sri Lanka: In Bananenblättern gegarte Meeresfrüchte an srilankanischer Kokos-Bananen-Currysauce
Südafrika: Südafrikanische Satéspeie auf einem Erdnuss-Bohnenpüree
Horn von Afrika: Afrikanisches Gulasch auf Injera-brot und Kartoffel-Korianderschaum
Birmingham: Banoffee-Pie

ORT: Die Genussakademie

TERMINE:

Di, 14.10.14, 18.30-22.30 Uhr

98 € | 88 € 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 heißt es „Ladies only“ in der Genussakademie – die Herren der Schöpfung müssen leider draußen bleiben, wenn Slim zum „American Dream“ einlädt. Bei dieser Küchenparty-Reihe steht leichte, modern interpretierte Küche auf dem Programm. Bei guter Musik kommen Sie 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.



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 € 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. Zunächst gibt es wie gewohnt verschiedene Leckereien im Rahmen der bekannt unkomplizierten After-Work-Mischung von Showcooking und Küchenparty, bei der man auch schon mal selbst Hand anlegen, aber vor allem unkompliziert gemeinsam mit Gleichgesinnten genießen kann. Dann wird es interessant, denn anschließend können die Kalorien an Ort und Stelle wieder abgetanzt werden, wenn Christian Spreen alias DJ Six auflegt und ein Tanzlehrer der Tanzschule Bäppler-Wolf zum Mitmachen animiert. Natürlich nicht etwa zum plumpen Herumhüpfen, sondern stilvoll und mit viel Spaß. Sie haben keinerlei Vorkenntnisse und fürchten sich vor der Blamage? Aber nicht doch: Die Tanzschule Bäppler-Wolf ist auf unkomplizierten und humorvollen Unterricht spezialisiert und dieses After-Work-Event soll und wird ja vor allem eines: rundum Spaß machen! Der perfekte Start in ein fröhliches und kommunikatives Wochenende: Cook and Dance!

MENÜ:

Jeden Monat ein anderes Menü - frisch gekocht vom Team der Genussakademie

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0, Ferdinand-Porsche-Straße 13, Frankfurt am Main

TERMINE:

Do, 16.10.14, 19.00-23.00 Uhr

69 € inkl. Getränke



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

Original SELTERS – Empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem Pinot Noir,
„2010er Assmannshäuser Frankenthal“,
empfehle ich Original SELTERS Naturell.

Michel Städter
Weingut Chat Sauvage
Rheingau



Der Ursprung guten Geschmacks

Zu im Barrique ausgebauten, kraftvollen, körperreichen Rotweinen, mit teils charakteristischen Vanillinkomponenten und hohem Tanninanteil, empfiehlt sich Dank seiner eleganten Stille SELTERS NATURELL. Wissenschaftlich erforscht und per Zertifikat bestätigt! *)



*) Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der 15 europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das den 3 Sorten SELTERS Classic, SELTERS Leicht und SELTERS Naturell eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



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



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



DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob kleine Mittagsgesichte, Mittagsmenüs, 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



KANOUHOU

Das Kanouhou ist im Offenbacher Nordend gelegen, in Laufnähe von Messe, Hafen und Capitol. Küchenchef und Inhaber Abdellatif Kanouhou bietet Ihnen eine Speisekarte abseits des Mainstreams. Wöchentlich wechselnd, ist sie inspiriert von der mediterranen Küche und geprägt von europäischen, asiatischen und nordafrikanischen Gewürzen. Das Kanouhou steht für frische Zutaten, schonende Zubereitung

und raffinierte geschmackliche Kombinationen. Das Ambiente dazu ist modern mit dezenter chilliger Musik und Kunst an den Wänden. Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise ...

Kanouhou Restaurant, Bernardstraße 36, 63067 Offenbach am Main, 069/98956293, Di-Sa 18-24 Uhr, So/Mo Gesellschaften/Catering, ka@kanouhou.de, www.kanouhou.de



MAASCHANZ

Schon Brillat-Savarin sagte, die Regionalküchen Frankreichs sind „der Teppich, auf dem die Haute Cuisine einherschreitet“. 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 gemütlicher 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



FINE DINING MIT HERZ

Die elegante Einrichtung, Kerzenlicht und indirekte Beleuchtung sorgen für eine intime Atmosphäre. Besitzer Gennaro aber verspricht 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





RESTAURANT PANINO

Nur 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof (Nordseite) entfernt, befindet sich das Panino. Entdecken Sie „Die andere Art, das Leben zu genießen“ wie das Motto des Paninos lautet. Der Schwerpunkt der Küche liegt im mediterranen Bereich. Lassen Sie sich mit unserer Saisonkarte, à la carte oder mit individuellen

Menüs/Buffets verwöhnen. Gerne richten wir auch Ihre Familien- und/oder Firmenfeier aus. Ein Besuch im Panino lohnt sich.

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

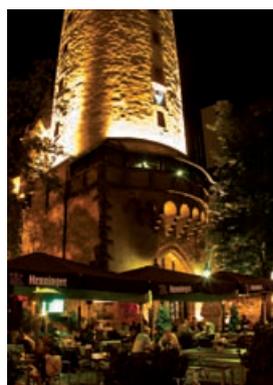


EL RAYYAN

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



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

Silvester 2014

SILVESTER 2014 – THE ROYAL MENU

David Fischer

Bereits gute Tradition: Auch in diesem Jahr ist die Genussakademie Fressgass' zu Silvester Schauplatz eines spektakulären Menüs auf Sternenniveau. Dieses Jahr wird es wahrhaft königlich: Zum Jahreswechsel kocht David Fischer authentische Gerichte, wie sie auch bei royalen Festen serviert werden. Auf seiner spektakulären Reise um die Welt wartet er an verschiedenen Königs- und Kaiserhöfen auf, um von dort nur die allerbesten Rezepte in die Genussakademie zu bringen.



Besonderes Highlight dieser Nacht ist wieder der Chef's Table, an dem eine 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 David Fischer und seinem 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 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: Thunfisch-Sashimi mit Avocado, Yuzu-Zitrone und Shiso-Kresse

Königreich Thailand: Hummersalat „Rama IX“ mit Glasnudeln, Limette und Koriander

Königreich Spanien: Der „König der Schinken“ – Jamon 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

LEISTUNGEN:

Im Preis enthalten sind der Champagnerempfang sowie das sechsgängige Menü mit begleitenden Weinen und Softgetränken. Weitere Champagnerflaschen können käuflich erworben werden.

Am Chef's Table ist auch der Champagner zum Essen inklusive.

ORT: Die Genussakademie Fressgass'

TERMIN:

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 regelmäßig bei seinen zahlreichen Einsätzen für arabische Würdenträger in Dubai serviert.

Die Silvesterparty im Medienhaus ist eine Küchenparty: Natürlich gibt es eine Sitzplatzgarantie und diesmal auch genug Platz, um sich zwischen den Tischen zu bewegen – 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:

Aperitif: Arabischer Kirsch-Palmensaft-Glühwein

Berber-Focaccia mit drei verschiedenen orientalischen Dips und libanesischen Crostini

Couscous-Salat mit Orangen-Minz-Vinaigrette und Brik-Crunchy

Oktopus-Garnelen-Salat mit Apfel und Harissa-Marinade

Cremige orientalische Thunfischsuppe

Surf'n'turf-Tajine „Loup de mer & Merquex“

Zwei karamellisierte Lammkeulen in verschiedenen orientalischen Marinaden, arabisches Bratkartoffelpüree und Kefteji

Rindergulasch emiratischer Art in Ton gegart, Kichererbsen-Linsenragout und Couscous-Schmelze

Obstparadies mit arabischer Kardamomsauce
Kaffeemandel-Crème-brûlée mit karamellisierten Datteln

LEISTUNGEN:

Im Preis enthalten sind der Sektempfang, alle Speisen, Bier, Weine und Softdrinks sowie ein Glas Sekt zum Anstoßen um Mitternacht.

ORT: Die Genussakademie Medienhaus

TERMIN: Mi, 31.12.14, 19.30–03.30 Uhr

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

SILVESTER 2014 – KARIBISCHE NACHT

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! 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!

MENÜ:

Karibischer Cocktail

Garnelen-Avocado-Salat mit pikanter Tomatensalsa-Emulsion und salzigen Erdnüssen

Karibische Maracuja-Kokos-Kürbis-Suppe mit Tortillachips

Empanadas mit Chorizo und Käse

Maishähnchen und Hüftsteak mit Süßkartoffel-Guacamole-Püree, gegrilltem Gemüse und Käsekroketten

Piña-colada-Panna-cotta

Schokoküchlein mit jamaikanischem Rum und Kochbananen-Papaya-Kompott

LEISTUNGEN:

Im Preis enthalten sind ein Aperitif zum Empfang, Speisen, Softdrinks, Bier und Weine sowie ein Glas Sekt zum Anstoßen um Mitternacht.

ORT: Die Genussakademie Atelier 3.0

TERMIN: Mi, 31.12.14,
21.00–04.00 Uhr

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



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

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 Mittagmenüs, marktfrisch 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



WEIHNACHTSFEIERN UND SILVESTER IM CRON AM HAFEN - RESTAURANT & VINOHEK

Wir erstellen Ihr individuelles Menü nach Absprache – auf Wunsch vegetarisch sowie vegan! Bei Buchungen bis zum 6. Oktober 2014, ab 10 Personen, gewähren wir 10% Ermäßigung auf die Menüpreise.

CRON am Hafen - Restaurant & Vinothek, Speicherstraße 39-45, 60327 FFM, Tel: 069/24009933, Mo-Fr 11.30-14.30/18.30-24 Uhr, Sa 18.30-24 Uhr, So 10.30-24 Uhr (bis 14.30 Brunch), kontakt@cron-am-hafen.de, www.cron-am-hafen.de



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, Weißadlergasse 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, Deutschherrnufer 29/30, 60594 Frankfurt am Main, Tel: 069/66058066, Fax: 069/66058067, kontakt@beefsaloon.de, www.beefsaloon.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, Staufstraße 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 entgegenfeiern 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.





Hideaway an der Rheinfront!

Weniger als eine Stunde vom Zentrum Frankfurts entfernt erwartet neugierige Weinliebhaber eine Weinregion voller Überraschungen: die Rheinhessische Rheinfront. Eine besondere Attraktion ist hier das versteckt in der romantischen Ortsmitte von Guntersblum liegende Weingut von Gunther Hiestand!

Fernab der geschäftigen Dorfstraße muss man zunächst nach „Nordhofen“ fahren, um schließlich hinter einer schmalen Einfahrt den Fachwerkgiebel des Weinguts Hiestand zu entdecken. Ein geräumiger Innenhof, von einer mächtigen, immergrünen Eibe beschattet, beherbergt die Betriebsgebäude. Doch nicht nur das Gut an sich ist eine echte Entdeckung, auch seine individuellen, ausgesprochen spannenden Weine warten noch darauf, aus ihrem Dornröschenschlaf wachgeküsst zu werden. Der schnelle Blick an die qualitative Spitze macht deutlich: Mit der Einzellage Kreuz, dem Riesling und den Hiestands haben sich drei perfekte Partner gefunden! Die vielschichtige Bodenformation der Lage mit ihrem Wechselspiel der Gesteine und Mineralschichten aus dem Urstromtal des Rheins ist einzigartig, und dieses unvergleichliche Terroir fordert die Rieslingreben Jahr für Jahr aufs Neue, abseits bekannter Weinstile einen filigranen, vielschichtigen und ungemein langlebigen Riesling von seidiger Eleganz und feiner Würze entstehen zu lassen. Solche Weine erschließen sich dem Genießer nicht auf den ersten Blick, sondern brauchen Zeit, ihr Potential zu entfalten – und einen bodenständigen Winzer wie Gunther Hiestand, dem es hier ganz unaufgeregter gelingt, das

volle Lagenpotential zu nutzen und so große Weine zu erzeugen und in Ruhe heranreifen zu lassen.

Tradition und Moderne

Etwas eigen sind die Hiestands mit ihrer traditionellen Ausbauweise und langem Hefelager der Weißweine im großen Holzfass allerdings schon, doch das kann kaum verwundern, begeistert sich die Familie doch schon seit Generationen für die Rebsorte Gewürztraminer und reizt je nach Jahrgang die ganze Bandbreite vom trockenen Prädikatswein und einer fruchtsüßen Spätlese bis zu Trockenbeerauslese oder Eiswein aus. Für Senior Erich Hiestand steht nach 40 Jahren erneut die aufwendige Selektion der besten Gewürztraminerbestände an, um Pflanzreben für die nächsten Neuanlagen vermehren zu können. Eine Aufgabe, die viel Fingerspitzengefühl, Hingabe und Geduld erfordert – wundervoll, solchen soliden Weinbauern mit sensiblem Gespür für Mensch, Rebe und Umwelt zu begegnen. Seit mehr als sechs Jahrhunderten lebt und arbeitet die Familie Hiestand nun schon im Einklang mit Natur und ihren Reben. 1401 wird der Name Hiestand erstmals am Zürichsee in der Schweiz urkundlich erwähnt. Nach den Wirren

Goldener Oktober in Guntersblum:

Hoffest vom 3.-5. Oktober täglich ab 11 Uhr
Straußwirtschaft vom 6.-12. Oktober täglich ab 14 Uhr
 Entspannte Stunden in bester Sonnen-Südlage vor dem historischen Fachwerkhaus mit einem guten Glas Wein und Leckereien aus der Gutsküche.

des 30-jährigen Krieges schlägt es die Familie als Acker- und Weinbauern an die Rheinfront nach Rheinhessen.

Im Einklang mit der Natur

Heute wird der Betrieb von Gunther Hiestand geleitet. Er arbeitet täglich aufs Neue daran, Harmonie und Frucht der Trauben zusammen mit der Kraft und Mineralität der erstklassigen Böden unverfälscht in die Flasche und somit zu seinen Kunden zu bringen. In einer unruhigen, ja hektischen Zeit, in der einige Kollegen eher auf schnellste Gewinnmaximierung denn auf Qualität und persönliche Handschrift setzen, bleibt bei Hiestands oberste Maxime, die Natur zu respektieren anstatt sie auszunutzen. Mehrjährige Brache der Weinberge, gezielte Einsaat von Begrünungspflanzen und vollständiger Verzicht auf synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sind dabei nur einige Eckpfeiler von Hiestands Qualitätsdenken. Riesling und Sylvaner führen das Sortiment an und beanspruchen zusammen mit den Burgundersorten über zwei Drittel der Rebflächen. An Rotweinsorten stehen die traditionelle Rebsorte Portugieser sowie der Newcomer Dornfelder in den Weinbergen, der bei Hiestands jedoch mit über 40-jährigen Anlagen schon zu den alten Knaben zählt. Eines sucht der Weinfreund im Gutshof allerdings vergeblich: den Weinkeller. Dieser liegt nämlich im Guntersblumer Kellerweg, wo entlang der Straße über 100 Gewölbe in den Hang oberhalb des Marktfleckens getrieben wurden. In einem aus Kalkstein gewölbten Keller lagern dort in Reihen die großen und kleinen



Gunther Hiestand im seit über 400 Jahren genutzten Holzfasskeller



Blick durch die Weinberge auf den Guntersblumer Kellerweg

Fässer aus Spessarteiche. Verschont von allzu häufiger Bewegung sowie ohne überambitionierten Einsatz von Keller-High-Tech reifen dort die Gutsweine heran. Nach der Füllung im März und April kommen die meisten Weine erst im September kurz vor der neuen Ernte in den Verkauf. Ein Vorbote des neuen Jahrgangs ist zum 1. Mai der No. 4 Weiß oder Rosé, jeweils eine herrlich leichte und animierende Cuvée aus traditionellen Rebsorten mit modernem Auftritt – ideal für Picknick, Grill und Terrasse wie alle Weine bei Hiestands. Doch nicht nur die lohnen einen Besuch ...

Geistvolle Kunstwerke

Aus einem Traum wird Wirklichkeit: Nach über 100 Jahren Pause werden seit 1997 in Hiestands Hofbrennerei endlich wieder geistige Genüsse gebrannt. Aus den Früchten der Weinberge entstehen Trester, Weinhefe und Traubenbrand, und Quitten aus dem Weingutsgarten, Wildpflaumen an den Terrassen der Weinberge oder die einzigartigen grünen Weinbergpfirsiche werden aufwendig gesammelt und von Hand verlesen. Um deren ursprünglichen Geschmack ins Glas zu bringen, ist die Kunst des Brennmeisters gefragt: Die natürliche Verwandlung von Sonnenwärme in fruchteigenen Zucker, die Vergärung zu Alkohol und das Destillieren und Anreichern der Aromastoffe – in der Brennblase entstehen unvergleichliche Brände und Liköre. Sie wollen abseits ausgetretener Pfade Neuland entdecken und die Winzerfamilie Hiestand persönlich kennenlernen? Dann besuchen sie doch mal das Hoffest vom 3. bis 5. Oktober oder die Straußwirtschaft vom 6. bis 12. Oktober. Neben traditionellen Backeskartoffeln gibt es beispielsweise Wurst, die auf den Trestern in der hofeigene Destille gegart wird, und das Dessert vom eigenen Grünen Weinbergpfirsich will auch probiert werden – am besten unterm Mandelbaum im verträumten Weingutsgarten! Die außergewöhnlichen Weine von Gunther Hiestand gibt es übrigens auch bald bei den Kursen der Genussakademie zu probieren – und natürlich im Genuss-Shop auf der Fressgass!

Hiestand Weingut & Hofbrennerei
 Nordhöfer Straße 19, 67583 Guntersblum
 Tel. 06249/2266, www.hiestand-weingut.de

Ein Abend in Japan!

Im Oktober steht ein genussakademisches Jubiläum auf der Agenda: Küchenparty Nummer 20 will gefeiert werden! Natürlich braucht es hierfür ein anspruchsvolles Thema, und so führt die kulinarische Reise diesmal nach Nippon – mit außergewöhnlichen Gästen am Herd!



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. Die euro-asiatische Küche erlebt gerade ein spannendes Comeback: Wir gehen an diesem Abend einerseits an die kulinarischen Wurzeln dieser aufregenden Kultur, andererseits können die Gäste auch die Zukunft der japanischen Küche kennen und genießen lernen. 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 Sushi-Sho 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 (aktuell Platz eins auf der Liste Eat and Meet in FRANKFURT GEHT AUS! 2015), 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. 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 lässt und drei interessante Gänge zu einem unvergesslichen Abend beitragen wird. 20 x Genussakademie Küchenparty – diesen Abend dürfen Sie einfach nicht verpassen!

Im Rahmen dieser Küchenparty bietet das Maritim Hotel Frankfurt an der Messe ein besonderes Übernachtungsspecial an: Vom 26. bis 27.10. kostet die Übernachtung im Doppel- oder Einzelzimmer pro Person nur 89 Euro, inkl. Frühstück. Für weitere Informationen steht Ihnen unsere Hotline zur Verfügung, die Buchung erfolgt direkt über das Hotel.

EIN ABEND IN 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 zum 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



APFELWEINKONTOR – ZEITGEMÄSSE APFELWEINKULTUR

Produktion und Verkauf von qualitativ hochwertigen Apfel-, Apfelperl- und Apfelschaumweinen

Apfelweinkontor Frankfurt, Wallstraße 13,
60594 Ffm, Fr 15-19, Sa 10-17 Uhr,
Tel. 069/90756100, post@apfelweinkontor.de,
www.apfelweinkontor.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 Rhönlämmer 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



WEIN ZUM KAUFEN & GENIESSEN IN DER GUTEN STUBB

Wir begeistern unsere Gäste mit regionaler Weinauswahl, saisonaler Speisekarte, ideenreichen Veranstaltungen, entspanntem Ambiente und fachkundiger Beratung.

Unsere Passion bringt Sie auf den Geschmack, z. B. beim Federweißer- und Zwiebelkuchenabend, Oktoberfest der Genüsse, Martinsgansessen oder Ihrer individuellen Weihnachtsfeier. Alle Neuigkeiten erfahren Sie unter www.weinbaecher.de.

Wir freuen uns auf Sie!

WeinBächer, Nibelungenallee 29, 60318 Ffm,
Tel. 069/36607647, 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 Ffm, 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 und Spirituosen aus aller Welt. Als ausgefallene Geschenkidee oder einfach zum Selbstgenießen.

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

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

Das 3 x 3 der guten Adressen



ECHTE BACKTRADITION IN DER VIERTEN GENERATION

Traumhafte schöne Hochzeitstorten, originell gestaltete Geburtstagsorten, 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 Ffm, Tel. 069/461091,
Mo-Fr 6.30-18, Sa 7-16 Uhr,
www.rauschs-konditorei.de**



GENUSS-SHOP

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

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



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, Keramiklingen 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 Ffm
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.geflügel-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 Ffm,
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 Czмок Tel. 0173/7003975,
Vorwerk Thermomix Repräsentantin**



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 ersehen Sie unter www.meister-kleeberg.de.

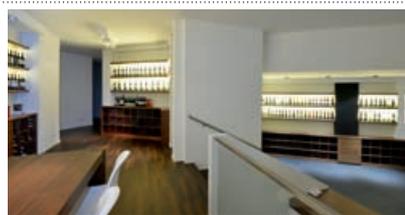
Meister Kleeberg GmbH, Eschersheimer Landstr. 426, 60433 Ffm, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-13 Uhr, Tel. 069/952023-44, Fax -45



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 Kaffeesezialitäten 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 Ffm, 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 – Coniserie ...

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

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 nachzufragen. 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 – Sa, 25.10.14, 16.00-11.00 Uhr
Fr, 31.10.14 – Sa, 01.11.15, 16.00-11.00 Uhr

ORT: Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eltville

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

Bei Chris im Hubertushof

Seit einem Jahr kocht unser ehemaliger Souschef Chris Schuppert im eigenen Hotel und lädt seine Gäste nun zum Genuss-Weekend nach Münnerstadt ein.

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

Verbindung zu drei Thermen. Für das leibliche Wohl sorgt dabei kein geringerer als Chris Schuppert, ehemaliger Souschef der Genussakademie: In seiner Position als Küchenchef der ehemaligen Mühle, die er mit Ehefrau Anna von ihren Eltern übernommen hat, liegt Chris die feine fränkische Küche am Herzen – 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 Münnerstadt besuchen. Am Abend lädt Chris, unterstützt von Hauswinzer Ewald Neder, dann zum Kochkurs in die Küche. Nach einem genüsslichen Abend warten gemütliche Zimmer und am nächsten Morgen das Frühstück, bevor es gegen Mittag wieder auf die Heimreise geht.



BEI CHRIS IM HUBERTUSHOF

CHRIS SCHUPPERT-HOLZHEIMER

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 17.01.15, 13.00-So, 18.01.15, 12.00 Uhr

ORT: Hubertushof, Friedhofstraße 5, 97702 Münnerstadt

LEISTUNGEN:

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

KOSTEN:

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



WILDes Kochen im Spessart



Das Wirtshaus im Spessart – aber zum Glück ohne Räuber: Im Hubertushof in Eschau geht es zwei Tage lang rund um köstliches Wild. Rustikal, gemütlich und absolut entspannend!

Im Spessart wird es wild: Der Hubertushof in Hobbach ist ein altes, grundlegend saniertes Hofgut. In Jägerklause, Uhren-, Kamin- und Hubertuszimmer steht alles ganz im Zeichen des gemeinsamen, gemütlichen Feierns mit Genuss. So auch an diesem



Wochenende: Sie treffen sich am Nachmittag in der rustikalen Hofküche, lernen sich bei einem Gruß aus der Küche kennen und schreiten dann zur



Tat. Hier dreht sich alles um Wild und was dazugehört. Ein ganzes Tier wird fachgerecht zerlegt. Das Tier ist bereits aus der Decke gelöst und abgehängt. Es wird Interessantes und Wissenswertes zum Thema erzählt und natürlich auch erklärt. Gemeinsam wird an verschiedenen Stationen ein Drei-Gänge-Menü zubereitet und gekocht. Dann genießen Sie in der gemütlichen Gaststube gemeinsam das Menü. Nach einer ausgerufenen Nacht und einem kräftigen Frühstück bieten wir Ihnen noch die Möglichkeit,

mit dem Hofherrn ein Freigehege zu besuchen. Und das Beste ist: Sie sind die einzigen Gäste und haben Haus und Hof für sich alleine!

WILDES KOCHEN IM SPESSART

GLORIA WEITZ

MENÜ:

Ein Drei-Gänge-Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert, rund ums Wild.

ABLAUF:

Beinhaltet sind: Eine Übernachtung mit Frühstück am nächsten Morgen. Ein kulinarischer Gruß, Kochkurs und ein Menü, bestehend aus Suppe, Hauptgang mit allen Beilagen, einem Dessert und den dazugehörigen Getränken.

Das geplante Ende ist gegen 22.00 Uhr vorgesehen; ab diesem Zeitpunkt werden Getränke extra berechnet. Ein Besuch im Freigehege am Sonntagvormittag.

ORT: Hubertushof, Bayernstraße 45, 63863 Eschau, Unterfranken

TERMINE:

Fr, 28.11.14, 16.00–Sa, 29.11.14, 12.00 Uhr
Sa, 24.01.15, 16.00–Sa, 25.01.15, 12.00 Uhr

KOSTEN:

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

Der Genussstempel

Die Auberge de Temple bietet alles, was man von einem Genuss-Weekend erwartet: Ruhe, frische Luft und kulinarischen Hochgenuss!

Als Ludger Helbig im Sommer 2013 als Küchenchef in die Auberge de Temple in Johannesburg bei Aschaffenburg 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 Genuss-Weekends geben! Dass Ludger Helbig ein begnadeter Koch ist, ist hinreichend bekannt, neu ist allerdings

die komplette Ausstattung des ehemaligen Hotel Sonne inklusive Kochschule im Untergeschoss mit direkter Öffnung zum Kräutergarten. Hier wird unter der Anleitung des sympathischen Sternekochs ein köstliches Menü rund um perfekte Saucen gekocht. Nach einer kurzen Pause, die sich zum Ausruhen in einem der sechs individuell eingerichteten Zimmer oder für einen Spaziergang durch die nahe gelegenen Streuobstwiesen eignet, treffen sich die Teilnehmer zum 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 erholsamen Schlaf und ausgiebigem Frühstück wieder frisch gestärkt für die nächste Woche auf den Heimweg machen können.



DER GENUSSSTEMPEL

LUDDGER HELBIG

MENÜ:

Ein Kochkurs mit Drei-Gänge-Menü zum Thema Saucen

ABLAUF: Offizieller Beginn des Weekends ist der Kochkurs ab 14 Uhr. Nach dem Kochkurs wird eine kleine Pause eingelegt, bevor die Teilnehmer das gekochte Menü im Restaurant gemeinsam essen. Am nächsten Morgen erfolgt die Abreise gegen 11 Uhr, nach dem Frühstück.

TERMIN:

Sa, 29.11.14, 13.00–So, 30.11.14, 11.00 Uhr

ORT: Auberge de Temple, Hauptstraße 2, 63867 Johannesburg

KOSTEN: 199 € pro Person im Doppelzimmer

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

Fürstlich Kochen

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

Diesmal interpretiert der sympathische Küchenchef mit seinen Teilnehmern kreativ im Januar erst die gesunde, im Februar die Fingerfood-Küche. Sie zaubern gemeinsam mit Hubertus Schultz ein zauberhaftes Menü in vier bzw. drei Gängen 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. Die genauen Menüs sind wie immer unter www.genussakademie.com nachlesbar!



FÜRSTLICH KOCHEN - GENUSSWOCHENENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

HUBERTUS SCHULTZ

MENÜ:

24.01.: Vitalis – schnelle und gesunde Küche
06.02.: Fingerfood & Tapas – die Lust am Snacken

ORT: Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

TERMINE:

Sa, 24.01.15, 15.30–So, 25.01.15, 11.00 Uhr
Fr, 06.02.15, 15.30–Sa, 07.02.15, 11.00 Uhr

KOSTEN:

1 Person im DZ mit Kochen und Übernachtung
149 € | 139 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

Traumreise für Hobbyköche: Valencia!

Drei tolle Kochkurse rund um Tapas, Sterneküche und Paella plus Marktbesuch, ausführlicher Weinprobe, Stadtführung per Fahrrad und Unterbringung im Vier-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt: Die letzte Genussreise nach Valencia war ein absolutes Highlight – da fahren wir 2015 wieder hin!

Im April 2014 ging es zum ersten Mal mit der Genussakademie nach Valencia – ein aufregender und rundum genussvoller Trip in eine der schönsten Städte Spaniens! Also reisen wir auch 2015 wieder in Richtung Süden:



Zunächst begrüßt Sie nach der individuellen Anreise am frühen Mittwochabend Ana Merelo in der Lobby des Vier-Sterne-Hotels Astoria inmitten der Altstadt von Valencia und begleitet die Reisegesellschaft dann auf einen kleinen Fußweg ins Canalla Bistro. Hier schlägt der junge Puls der Stadt, es bleibt viel

Zeit, sich und gleichsam die Tapaskultur des 21. Jahrhunderts kennenzulernen. Der nächste Tag beginnt beim Fahrradverleih – Valencia ist flach und kann somit ideal auf zwei Rädern erkundet werden. Im Rahmen der Führung besuchen Sie beeindruckende Sehenswürdigkeiten (sogar der Heilige Gral befindet sich in Valencia!), und treffen schließlich in einer Horchateria ein, wo Sie den Mittagshunger mit Horchata (herrlicher Erdmandelmilch) und Gebäck bekämpfen. Nachmittags geht es mit der U-Bahn an den Strand und nach etwas Zeit zum entspannten Schlendern an der Promenade in die Casa Montaña, eine uralte und wunderschöne Tapasbar, in der zunächst ausführlich die Weine der Region Valencia verkostet werden, bevor der Küchenchef Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Tapas verrät. Am nächsten Morgen erwartet Sternekoch Bernd Knöller die Gruppe zum Einkauf auf dem riesigen Markt, anschließend geht es weiter in die Sterneküche des Restaurant Riff, wo Bernd Knöller im Rahmen eines



unterhaltsamen und informativen Showcookings in seine innovative, sinnliche Kochkunst einführt. Am nächsten Mittag begrüßt Toni Montoliu die Gruppe in seiner romantischen Barraca, zeigt, wie man die wirklich authentische Paella zubereitet und tischt anschließend ganz groß auf – ausführliche Infos finden Sie unter www.genussakademie.com

DIE KULINARISCHE METROPOLE: VALENCIA!

TERMIN:

Mi, 08.04.15, 18.00 Uhr–So, 12.04.15, 11.00 Uhr

PREIS:

895 € bei individueller Anreise
Alle Reiseleistungen auf www.genussakademie.com

bulthaup
berliner straÙe



Purismus. Sinnlichkeit. Intelligenz.

Mehr über die Faszination der bulthaup Küche erfahren Sie bei Ihrem bulthaup Partner in der Berliner Straße, Frankfurt.
www.bulthaup-berlinerstrasse.de

Bulthaup Frankfurt GmbH
Berliner Straße 29
60311 Frankfurt
Telefon 069 282685

Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

frisch aus dem Biosphärenreservat

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



Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.