



# Genuss

## MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Sommer:

**ANDRÉ GROSSFELD**

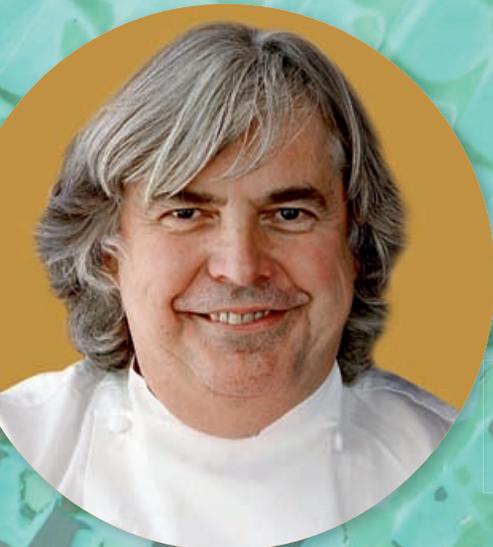
... bringt seine Sterneküche ins Medienhaus

**THOMAS HAUS**

... bringt Fangfrisches auf den Punkt

**ELLEN HOFFMANN-HROMEK**

... bringt die Welt der Gewürze in die Genussakademie



**Rochelt meets Friedrich**  
Österreichs Gipfel in der Genussakademie



Eugen Hahn | Musiker und Jazzkeller-Betreiber | Kunde seit 1986

# Mein Leben, meine Vibes, meine Frankfurter Sparkasse

„Worauf’s beim Jazz ankommt? Dass man genau zuhört und aufeinander  
eingeht. Talente, die auch meinen Berater auszeichnen.“

Die Gewerbekundenbetreuung  
der Frankfurter Sparkasse.  
Wir haben ein Ohr für Ihr Business.

 Frankfurter  
Sparkasse

1822

# Sinnlicher Sommer

## Liebe Genießerinnen und Genießer,

wenn dieses Heft erscheint, recken wir vermutlich im Geiste immer noch die Hände gen Himmel und wünschen uns endlich wieder richtig warme oder besser heiße Tage mit Sonne satt, duftenden Wiesen und Wäldern und den Aromen des Sommers.

Dabei müssen Sie nur ein paar Seiten weiterblättern, und schon finden Sie beispielsweise unser brandneues Event **Scharf und sinnlich: Die lange Nacht der Aromen**, bei dem sich alles rund um Chilis, Gewürze, Tomaten und die Kunst dreht, daraus ein farbenreiches Menü zu zaubern. Auch die **Royale Marocaine Cuisine** bringt die Sonne an den Herd, und wem das immer noch nicht genug ist, der gibt gemeinsam mit Ellen Hoffmann-Hromek der **Liebe Pfeffer und dem Leben Salz**.



Das ist Ihnen noch nicht aromatisch genug? Dann lesen Sie dies: **Alexander Rainer** – Inhaber und Brenner der legendären **Tiroler Brennerei Rochelt** (für viele die beste der Welt) – bringt die (Frucht)Aromen seiner Heimat ins Medienhaus, wo **Alfred Friedrich und Micha Bartels** ihn bereits erwarten, um neun verschiedene Rochelt-Brände mit einem entsprechenden Degustationsmenü zu vollenden. Richtig duftend wird es mit dem **Rheingau-Affineur Rainer Wechs**, der nun erstmals in die Genussakademie kommt, um dort gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern Käse zu machen. Und überdies geht es gemeinsam mit unseren Köchen in Richtung **Libanon, Italien** oder ins **Burgund**: Ja, es gibt wieder viel Neues zu entdecken!

Außerdem haben wir ein echtes Kleinod im beschaulichen Lich-Muschenheim besucht, wo **Daniel Cornelius** im Restaurant Zum Heiligen Stein nicht nur am Herd steht, sondern auch mit einer großen Schafherde sowie jeder Menge Hühner und Kaninchen lebt – da entsteht etwas ganz Besonderes, und Sie können sich dort bald sogar gemeinsam mit dem sympathischen Küchenchef vom **Lamm zum Braten** kochen.

Wir berichten von **Peter Hromeks brandneuer Gewürzmühle**, von **illy** auf der **EXPO 2015**, der **Odenwälder Winzergenossenschaft Vinum Autmundis**, geben sogar noch einen Ausblick in Richtung Jahreswechsel – und die schon legendäre Reise nach **Valencia** steht auch bereits im Programm.

Natürlich liest sich ein derart sommerliches Heft am besten am Pool oder in der Nähe eines Grills (natürlich finden Sie hier auch jede Menge BBQ-Kurse!), doch sollte es tatsächlich noch bewölkt sein, schlagen Sie doch einfach die kommenden Seiten auf – so schmeckt der Sommer!

Mit aromatischen Grüßen, Ihr

Bastian Fiebig



## Magazin

- 6 Auf einen Blick: Alle neuen Rezepte und Menüs in dieser Ausgabe
- 8 FRANKFURT GEHT AUS!  
Was tut sich in der Restaurantszene?
- 10 Buchtipp und Kochlexikon

## Besuch beim Küchenchef

- 12 Zum Heiligen Stein – Hessisch Fattoria!

## Winzer-Porträt

- 26 Vinum autmundis:  
Die Odenwälder Weininsel

## Titelthema

- 34 Rochelt & Friedrich:  
Österreichs Gipfel

## Genusskalender

- 36 Alle Kochkurse von August bis November auf einen Blick

## Erzeuger-Porträt

- 49 Illy: Expedition Kaffee,  
jetzt auch digital!
- 55 Peter Hromek Woodworks:  
Vom Holzweg auf die Gewürzstraße

## Kolumnen

- 14 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN  
Thomas Haus: Einlaufverhalten
- 20 GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS  
Alice Sophie Allardt:  
Summertime
- 39 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE  
Wolfgang Feierfeil:  
Weißwein aus Rotweintrauben?
- 41 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN  
Pit Punda: Rote Sommerweine
- 43 PHILIPPS GADGET-KELLER  
Philipp Keller:  
Grüne Smoothies
- 48 OLBRICHS GRÜNE WELT  
Franz Olbrich: Zeit für Obst  
im Frankfurter Palmengarten

## DIE GENUSS-KURSE

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

## Spitzenköche

- 16 NEU: Kochen mit Leib und Seele  
Ein Abend mit André Großfeld
- 17 Gans köstlich mit Uwe Weber
- 17 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 17 Fangfrisch! mit Thomas Haus
- 18 Sissis Lieblinge mit Bertl Seebacher
- 18 Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 18 Mediterran Deluxe mit Georgios Krokos
- 19 Die Tricks der Sterneköche mit David Fischer
- 19 Feinstes Fleisch – der Kochkurs  
mit David Fischer
- 19 Feinstes Seafood – der Kochkurs  
mit David Fischer
- 19 Alles Hummer mit David Fischer

## Bestseller

- 22 NEU: Das REWE DFB-Kochtraining  
mit dem Team der Genussakademie
- 22 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche  
mit Armin Treusch
- 22 Aromatisches Doppel – Food & Whisky  
mit Chris Pepper
- 23 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 23 Die echte Frankfurter Küche  
mit Danilo Klinke
- 23 Köstlichkeiten aus dem Ländle  
mit Tobias Datow
- 23 Feinstes Lamm mit Steffen Ott
- 23 Fische aus Flüssen und Seen, köstlich  
zubereitet mit Volker Hintz
- 24 Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim
- 24 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 24 Spicy Cooking mit Steffen Ott
- 24 Cupcakes mit Ewa Feix
- 24 Designing Cupcakes mit Ewa Feix
- 24 Perfekte Torten mit Ewa Feix

## Trend &amp; Saison

- 28 NEU: Landlust im Herbst mit Nicolas Jung
- 28 WIEDER DA: Herbstliche Genüsse  
mit Eckhardt Keim
- 29 WIEDER DA: Die lange Nacht der Knödel  
mit dem Team der Genussakademie
- 28 WIEDER DA: Ran an die Plätzchen!  
mit Oliver Schneider
- 28 WIEDER DA: Am Herd mit dem  
Rouladenkönig Jürgen Helm
- 30 NEU: Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben  
Salz mit Ellen Hoffmann-Hromek
- 30 NEU: Fleischlos glücklich mit Ellen  
Hoffmann-Hromek
- 30 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!  
mit Hagen Schunk

- 30 Wonderful: Vegane Küche mit dem  
Wondergood mit Olga Kuvsinova
- 31 WIEDER DA: Des Martin's Gans  
mit Volker Hintz
- 31 WIEDER DA: Ente trifft Kürbis  
mit Thomas Fischer
- 31 WIEDER DA: Gans ganz klassisch  
mit Thomas Fischer

## International

## Europa/Mediterran

- 38 NEU: Göttliches Italien  
mit Olimpio Mautone
- 38 NEU: Kochen wie Gott in Frankreich mit  
dem Team der Genussakademie
- 39 Reise durch Sizilien mit Dario Cammarata
- 39 Tapas und Paellas mit Manuel Arias
- 40 Mediterrane Genussküche mit Steffen Ott
- 40 Tirol hoch zwei mit Steffen Ott
- 40 Das gläserne Buffet Mediterran mit dem  
Team der Genussakademie
- 40 Österreichs süße Kracher mit David Fischer
- 40 Les Deux Dienstbach  
mit Jennifer und Nathalie Dienstbach
- 40 Die feine südfranzösische  
Fischküche mit David Fischer
- 41 Die feine bretonische Fischküche  
mit David Fischer
- 41 Pizza Pizzal mit Paolo Cimino

## Orient &amp; Indien

- 38 NEU: Die klassische libanesische Küche  
mit Oliver Schneider
- 42 NEU: Cuisine Royale Marocaine  
mit Mounir Chaikhoun
- 42 Die neue israelische Küche  
mit Anat Kozlov
- 42 Geheimnisvolles Kerala mit  
Ellen Hoffman-Hromek

## Asien

- 42 Authentisch thailändisch  
mit Khanitha Ning Röbig
- 42 Zauberhaftes Vietnam  
mit Thanh Thuy Duong
- 42 Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga

## Andere genussvolle Regionen

- 43 In fünf Gängen um die Welt  
mit Thomas Fischer
- 43 Das gläserne Buffet International  
mit dem Team der Genussakademie

## Backstage Special

- 20 Exklusive Backstage-Specials

## CLR

- 29 Cook, Lunch & Run mit Oliver Schneider

## IMPRESSUM:

**Herausgeber:** Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder, Christine Sieber **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Alice Allardt, Bastian Fiebig, Florian Fix **Lektorat:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, kuemmerle@mmg.de; Susanne Becker, Tel. 069 97460-368, sbecker@mmg.de **Herstellung:** 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](http://www.genussakademie.com), Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: [bfiebig@mmg.de](mailto:bfiebig@mmg.de) **Programmplanung/Marketing:** Alice Allardt, Tel. 069 97460-661, E-Mail: [aallardt@mmg.de](mailto:aallardt@mmg.de); Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 26 vom 01.01.2015. © 2015 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

## DIE LERN-KURSE

Hier geht's ums Lernen.

### Basics

- 44 Pasta & Saucen – Basics
- 44 Fisch – Basics
- 45 Fleisch – Basics
- 45 Geflügel – Basics
- 45 Gemüse – Basics
- 45 Absolute Beginners:  
In 5 Schritten zum Hobbykoch!  
mit Konstantinos Karamoschidis

### Gartetechniken

- 46 Das Dampf- und Niedertemperatur-Garen
- 46 Steaks & Co: das Kurzbraten
- 46 Die wunderbare Welt der Schmorküche
- 46 Der Saucenprofi

### Feinschliff

- 47 Selbst Brot backen
- 47 Schöne Desserts selbst gemacht
- 47 Klein und fein – Fingerfood
- 47 Schalen- und Krustentiere
- 47 Roh! Gehackt! Lecker! – der Tatkurs
- 48 Das kleine Sushi-ABC
- 48 Messer scharf!
- 48 Ganz schön schnittig!

## GENUSS ERLEBEN

Wir kochen, Sie genießen.

### Trinken

- 50 NEU: La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläschen mit Bastian Fiebig
- 50 So geht Wein mit Bastian Fiebig
- 50 Perlender Luxus – das Champagner-tasting! mit Bastian Fiebig
- 51 Tapas und Wein beim WeinBäcker mit Andres Bäcker
- 51 Whiskytasting mit Barbier mit Stefan Lange
- 51 Cognac, Rum & Whisky – das Tasting mit Stefan Lange
- 51 Champagner und HairSPA mit Stefan Lange
- 51 Der Profi-Barista mit Giovanni Burgarella
- 51 Die Geheimnisse der Baristas mit Giovanni Burgarella

### Essen

- 51 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Daniel Primke und David Fischer
- 51 Feinstes Seafood – das Tasting mit Daniel Primke und David Fischer
- 51 Die Geheimnisse der Gastronomie mit Astrid Keim

### Events

- 32 Bella Italia Deluxe, Indian Experience oder zu Gast auf dem Street Food Market: Das ist das nächste Silvester<sup>3</sup>!
- 52 Scharf und sinnlich: Die lange Nacht der Aromen! mit Ellen Hoffmann-Hromek, Peter Ludwig, Oliver Schneider
- 52 NEU: Die gourmet-Käseschule! mit Anke Heymach und Reiner Wechs
- 52 After-Work-Chill-out mit dem Team der Genussakademie
- 52 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 52 Wein & Käse – ein harmonisches Duett mit Bastian Fiebig

## GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

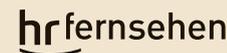
### Reisen

- 58 NEU: Valencia – Traumreise für Hobbyköche mit Bernd Knöller, Toni Montoliu, Casa Montaña
- 60 Streifzüge durch die Toskana mit Thomas Köster

### Weekends

- 62 Ein geistreiches Wochenende bei Johanninger!
- 62 Ein prickelndes Wochenende bei Johanninger!
- 64 Die Weinentdecker-Nostalgiebustour mit Michael Werner
- 64 Romantik mit Stern mit Sebastian Lühr
- 66 WILDes Kochen im Spessart mit Gloria Weitz
- 66 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gdern mit Hubertus Schultz

UNSERE PARTNER:





## Alles auf einen Blick: Sämtliche neuen Rezepte und Menüs dieser Ausgabe!

### 👩🍳 Davon träumen Vegetarier 👩🍳

Misosuppe

Carpaccio von Roter Bete, Rote-Bete-Dip, grüner Erbsenhumus, Linsen-Mango-Salat, Zucchiniurger mit Joghurt-Nusscrème, selbstgebackenes Ciabatta (ein Teig mit verschiedenen Variationen – Ciabatta, Grissini, Teigtaschen)

Krautwickler (hausgemachter Nudelteig, gefüllt mit aromatisch gewürztem Weißkraut, in Gewürzfond im Ofen gegart), Blattsalat mit Kartoffel-Vinaigrette

Kardamom-Pfeffer-Meringues auf Beeren – Mascarpone-Sahne

**Dieses Menü lernen, kochen und genießen Sie im neuen Kurs „Fleischlos glücklich“**

**Details finden Sie auf Seite 30 in diesem Heft**

\*

### 👩🍳 Grundsätzliches zum Huhn 👩🍳

Rosa gebratene Barbarieentenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Walnussdressing

Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben

Französische Maispouardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln

Grand-Marnier-Crème mit Cassissauce

**Das ist das neue Menü, das Sie ab sofort in unserem beliebten Kurs „Geflügel-Basics“ lernen, kochen und genießen können. Details finden Sie auf Seite 45 in diesem Heft.**

\*

### 👩🍳 Königlicher Besuch aus Marokko 👩🍳

Pastila mit Garnelen

Harira – die klassische marokkanische Suppe

Hähnchen-Tajine mit Kartoffeln, Oliven und Salz-Zitrone

Schwarzer Milchreis mit Mandelmilch und Zitrusalat

**Dieses Menü lernen, kochen und genießen Sie im neuen Kurs „Cuisine Royale Marocaine“**

**Details finden Sie auf Seite 42 in diesem Heft.**

\*

### 👩🍳 Von Lachs, Ravioli und Entenbrust ... 👩🍳

Lauwarm geräucherter Lachs mit Petersilien-Pastinakenpüree, Meerrettichsauce

Fasanenravioli, Pilzconfit, Thymiansauce

Entenbrust mit Holundersauce auf Herbstgemüse, Schupfnudeln

Hokkaidokürbis-Vanillemousse

**Dieses Menü lernen, kochen und genießen Sie im neuen Kurs „Herbstliche Genüsse“**

**Details finden Sie auf Seite 28 in diesem Heft.**



### 👩🍳 Classico Italiano 👩🍳

Vitello tonnato  
 Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffel  
 Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Flusskrebsen und  
 gebratenen Jakobsmuscheln auf Safranschaum  
 Tiramisu

**Dieses Menü lernen, kochen und genießen Sie im neuen Kurs „Göttliches Italien“  
 Details finden Sie auf Seite 38 in diesem Heft.**

\*

### 👩🍳 Herbstliche Genüsse vom Feinsten 👩🍳

Etzels Landschinken mit Endiviensalat, Birne und Bio-Ei  
 Kohlrabi mit Bio-Schwein und Fenchel-„Tatar“  
 Filet vom Rind mit Brüsseler Sprossen, Roulade von Etzels Linda und Speck-Jus  
 Mirabelle mit Vanille und Hafer

**Dieses Menü lernen, kochen und genießen Sie im neuen Kurs „Landlust im Herbst“  
 Details finden Sie auf Seite 28 in diesem Heft.**

\*

### 👩🍳 Gemüse? Gemüse! 👩🍳

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola  
 Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer  
 Gemüsesticks mit zweierlei Dip  
 Ziegenkäse-Praline, Rote Bete Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat  
**Das ist das neue Menü, das Sie ab sofort in unserem beliebten Kurs „Gemüse-Basics“ lernen,  
 kochen und genießen können. Details finden Sie auf Seite 45 in diesem Heft.**

\*

### 👩🍳 La Grande Bourgogne pour les Gourmets 👩🍳

Frischkäse mit Kräutern / Bourgogne Aligoté  
 Knuspriger, heißer Ziegenkäse / Bourgogne Tonnerre blanc  
 Austern / Chablis  
 Gougères / Chablis 1er Cru  
 Pochiertes Ei auf Knoblauchcrouton / Bourgogne Chardonnay Côte d'Or  
 Jambon Persillé / Bourgogne Pinot Noir AOC Communal  
 Boeuf Bourguignon / Beaune 1er Cru  
 Tarte aux Pommes / Pouilly-Fuissé

**Dieses Menü lernen, kochen und genießen Sie im neuen Kurs „La Bourgogne: für Gourmets in  
 Glas und Gläschen“. Details finden Sie auf Seite 50 in diesem Heft.**

FRANKFURT GEHT AUS! 2015

# Was tut sich in der Restaurantszene?

Die Gastronomie-Landschaft in Frankfurt und Umgebung ist immer in Bewegung: Zahlreiche Neueröffnungen buhlen um die Gunst der Genießer. Doch leider gibt es auch einen Koch-Virtuosen, von dem sich die Feinschmecker bald verabschieden müssen.

Text: Florian Fix

Mit der Schließung des Gourmet-restaurants **Navette** fällt Rüsselsheim zurück in die gastronomische Bedeutungslosigkeit. Die Betreiberin, die Columbia Hotels & Resorts Gruppe, hatte sich ehemals zum Ziel gesetzt, in jeder deutschen Niederlassung ein Restaurant zu unterhalten, das mit mindestens einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird. Und das mit Erfolg: Zu den Köchen des Unternehmens zählten etwa Kevin Fehling mit seinem Drei-Sterne-Tempel La Belle Epoque im Columbia Hotel Travemünde, aber eben auch Thomas Macyszyn, der mit seinem Navette in Rüsselsheim in der letzten Ausgabe von RHEIN-MAIN GEHT AUS! nur ganz knapp den Titel als bester Koch der Region verfehlte. Nun zieht sich die Hotelgruppe jedoch aus dem Gourmetsegment zurück, das Navette wird geschlossen. Macyszyn bereitet sich darauf vor, das Rhein-Main-Gebiet zu verlassen: Er tritt am 1. Juli die neue Position als Küchendirektor im Columbia Travemünde an.



Stanley Diamond

Zumindest in Frankfurt haben Feinschmecker aber immer noch eine große Auswahl an Gourmettempeln, die jüngst um zwei spannende Fine-Dining-Konzepte ergänzt wurde. Das **Gustav** ist das zweite Projekt der Weinsinn-Macher und hat nur

wenige hundert Meter vom Stammhaus in bester Lage auf dem Reuterweg eröffnet. Küchenchef ist Jochim Busch, der vorher Sous-Chef in der Zwei-Sterne-Küche von Andreas Krolík im Tigerpalast war, hier aber ganz andere Töne anschlägt: Versierte Genießer werden bei einem Besuch nicht selten an Matthias Schmidt denken müssen, der bis Ende des vergangenen Jahres in der Villa Merton die deutsche Nova-Regio-Küche kultiviert hat, bevor er den Chefkochlöffel an André Großfeld übergeben hat. Mit seinem richtungsweisenden Kochstil hat er die Kollegen inspiriert, außerdem gehört ein Koch aus Schmidts ehemaliger Mannschaft zum Team des Gustav-Küchenchefs. Wie das Weinsinn überzeugt auch das neue Restaurant mit einem vortrefflichen Preis-Leistungs-Verhältnis: Fünf Gänge kosten 77 Euro.

Ganz andere Preise ruft das neue **Stanley Diamond** im Gallus auf. Das neueste Projekt von David und James Ardinast, die unter anderem auch das Chez IMA betreiben, und Oskar Melzer, der schon beim Joint Venture Maxie Eisen die Finger im Spiel hatte, konzentriert sich auf beliebte Küchenklassiker, die hier in hoher Qualität auf den Tisch kommen. Ein Hauptgericht kann da schon mal bis zu 40 Euro kosten, Menüs werden nicht angeboten. Dafür hat man sich auch in puncto Inneneinrichtung nicht lumpen lassen: Glasfronten, die sich komplett öffnen lassen, eine Rückwand aus Marmor, und ein Raumteiler aus edlem Holz versprühen coolen Urban Chic.

## Von Peru bis ins Allgäu

Man muss allerdings nicht immer so tief ins Portemonnaie greifen, um in Frankfurt essen zu gehen, denn auch im mittleren Preissegment gibt es einige spannende

Eröffnungen. Neu auf dem Speiseplan der Frankfurter steht etwa die peruanische Küche: In Bockenheim hat das **Mi Peru** den Betrieb aufgenommen und serviert landestypische Gerichte wie Ceviche, Lomo Saltado und Pisco Sour. Nur einen peruanischen Klassiker gibt es hier aus tierschutzrechtlichen Gründen nicht: Cuy a la plancha, gegrilltes Meerschweinchen. Gäste können für einen Abend komplett in die exotische Kultur eintauchen – wobei es allerdings nicht schaden kann, den einen oder anderen Brocken spanisch zu sprechen.



Questione di Gusto

Experimentierfreudige Genießer sollten sich außerdem den Besuch im neuen **Brasileirissimo** in der Arndtstraße auf die Agenda setzen: In den neuen Räumlichkeiten bieten die beiden Freunde Antonio De Sá Rocha und Edinalva Cintra-Müller nun auch abends ihre luso-brasilianischen Leckereien an. Die wöchentlich wechselnde Karte des brasilianischen Restaurants bietet stets Salatkreationen und ein Tagesgericht, zum Beispiel den klassischen Schwarze-Bohnen-Eintopf Feijoada oder Bolinho de Bacalhau, also Kartoffelteigbällchen mit Stockfischfüllung.

Etwas weniger exotisch, aber ebenfalls ein Novum in Frankfurt sind Pankúkas,

lettische Pfannkuchen. An den Main gebracht hat sie der ehemalige Banker Ralph Weiss, der nach jahrelanger Schreibarbeit keine Lust mehr auf Zahlen hatte und die Chance ergriff, als er auf seinen Reisen im Ostseeraum das Potenzial der Pfannkuchen-Spezialität erkannte. Mit einer Crêpier-Urkunde aus Frankreich im Gepäck richtete er die Räumlichkeiten in der Heiligkreuzgasse im Gerichtsviertel mit viel Liebe zum Detail her und serviert hier nun neben den herzhaften und süßen Pankúkas auch Suppen, Shakes und Smoothies. Der Name dieses sympathischen Projekts: **Baltique**.

Keine Lust auf Experimente? Mit dem **Questione di Gusto** hat auch ein sehr



Bornheimer Dorfstadt

empfehlenswerter Italiener direkt am Platz vor der Kleinmarkthalle eröffnet, und wer es gern deftig hat, wird im neuen **Bornheimer Dorfstadt** im siebten Schlemmerhimmel schweben: Hier serviert der Solzer-Wirt Christian Dressler gehaltvolle Speisen wie Nürn-Burger, Allgäuer Käs-Spätzle oder Käse-Krainer, die das Herz im wahrsten Sinne des Wortes höher schlagen lassen. Für Vegetarier gibt es eine fleischfreie Variante mit einem Patty vom Bio-Spahn von der Berger Straße.

### Cocktails & Co.

Auch für Freunde der Nacht hat die Mainmetropole einige neue Anlaufstellen zu bieten, allen voran **The Kinly Bar** im Bahnhofsviertel. Ganz in Speakeasy-Manier der 20er-Jahre weist statt großem Schild und Leuchtreklame nur eine schmale dunkle Tür den Weg. Wer rein will, muss klingeln, und wird dann die Treppen hinab in die stilvolle Kellerbar begleitet, in der Vintage-Mobiliar für authentische Salon-Atmosphäre sorgt. Mit ausgefallenen Zutaten und hausgemachten Elixieren, Sprays und Infusionen wird hier gehobene Barkultur zelebriert.



The Legends

Während The Kinly Bar erst in den Abendstunden zum Leben erwacht, kann das neue **The Legends** schon ab 10 Uhr morgens besucht werden, um zu frühstücken oder ein Stück Kuchen in der Sonne zu verdrücken. Oder um sich ein neues Tattoo in die Haut stechen zu lassen. Der neue Store von Musiker, Producer und Frankfurter Bub Hassan Annouri soll nämlich Wohnzimmer und kreativer Treffpunkt gleichermaßen sein, und dazu gehört seiner Meinung nach auch ein Barber Shop und ein Tattoo-Studio. Abends kredenzen William Doodoo und sein Team dann gut gemixte Cocktails zu DJ-Sounds und Live-Musik.

## Hätten Sie's gewusst?

Trinkwasser ist in Deutschland eines der am besten kontrollierten Lebensmittel. Genießen Sie es pur, aufgesprudelt oder bereiten Sie erfrischende Mix-Getränke zu.

Viele Infos & Tipps rund um das Thema Wasser finden Sie in der Mainova Wasser Fibel!



### Die Mainova Wasser Fibel

Ab sofort gratis erhältlich in Ihrem Mainova ServiceCenter, Stiftstraße 30, Frankfurt

## BUCHTIPP

**Food Trucks.****Kreative Küchen auf Rädern**

Food Trucks revolutionieren derzeit die klassische Imbisswagenkultur: Statt Currywurst und Pommes gehen Waffelkreationen, Insekten-Snacks und Co. durch das Truck-Fenster.



Essen auf Rädern wird heutzutage nicht mehr nur mit dem klassischen Grillhähnchen oder Currywurst mit Pommes assoziiert – Food Trucks sind im Kommen und die mobilen Gastronomen revolutionieren mehr und mehr die eingestaubte Imbisswagenkultur. Während sich in New York schon seit Jahren lange Menschengängen vor den umgebauten Oldtimerbussen aus den 1950er-Jahren sammeln, ist dieser Trend in Deutschland erst in diesem Jahr in vollem Umfang angekommen. Nichtsdestotrotz finden sich deutschlandweit immer mehr Gastronomiebetriebe auf Rädern, die sich in Gewerbegebieten, Industrieparks oder auf Festivalgeländen platzieren oder sogar mitten in der Stadt niederlassen. Der Bildband „Food Trucks. Kreative Küchen auf Rädern“ stellt 30 kreative Konzepte aus Deutschland vor sowie „Wrapstars“ aus Wien und die „Insekten-Snacks“ aus Brüssel. Anhand eindrucksvoller Fotografien und prägnanter Porträts werden beispielsweise „Heißer Hobel“ aus der Hauptstadt, „Erna und Co.“ aus Stuttgart oder „Die intolerante Isi“ aus München vorgestellt.

Leider hat es nur ein Food Truck aus Frankfurt in den Bildband geschafft: Goose. Seit August 2014 bereiten Gökhan Kaba und Patrik Bruch in ihrem Citroën HY ihre herzhaften und süßen Waffelkreationen zu. Bei Goose wechselt die Speisekarte wöchentlich, denn für die Jungunternehmer steht vor allem Saisonalität im Vordergrund. Angeboten werden dann beispielsweise Humus auf herzhafter Pastinakenwaffel mit Rotkohl-Koriander-Salat und glasierten Kardamom-Möhren oder eine Waffel mit Büffelmozzarella, Rucolapesto sowie -salat, saftigen Cherrytomaten und Balsamicocreme. Aus dem Rhein-Main-Gebiet ist außerdem „Veuve Clicquot Diner“ aus Wiesbaden vertreten. Der Markentruck hat es sich zum Ziel erklärt, den hauseigenen Champagner in Kombination mit exklusivem Fast Food unter die Leute zu bringen. Im Sommer tourt der orange gelbe Truck von der Berliner Fashion Week zum Elbjazz-Festival in Hamburg und kredenzt ausschließlich Champagner rosé oder brut. Zu dem Werbegetränk werden Leckereien wie Iced Peach Gazpacho, Tafelspitz oder Wildkräutersalat gereicht. In Wiesbaden ist der Marken-Truck übrigens ab und an am Nassauer Hof zu finden.

„Food Trucks. Kreative Küchen auf Rädern“

Hrsg.: Toby Binder, Gabriela Herpell, Birthe Steinbeck und Nicola von Velsen, Prestel Verlag, 29,95 €

## KOCHELEXIKON

**Ceviche**

Immer populärer werdendes Gericht, das ursprünglich aus Peru stammt. In der Regel werden hierfür Stücke von rohem Fisch oder Meeresfrüchte mit Limettensaft mariniert. Durch die Säure kommt es zu einer Denaturierung des Eiweißes, ähnlich dem Kochen, nur ganz ohne Hitze. Manchmal wird das Ganze noch mit Gemüse und Kräutern abgeschmeckt.

**Farce**

So heißt nicht nur die lächerliche Karikatur eines bestimmten Unterfangens, vielmehr bezeichnet der Begriff in der französischen Küche die schmackhaften Füllungen aus stark zerkleinertem Fleisch, Fisch oder Gemüse und Gewürzen, häufig abgebunden mit Eiweiß oder Sahne. Mit Farcen füllt man Geflügel, aber zum Beispiel auch Pasteten. Eines der bekanntesten Rezepte ist die Duxelles aus fein gemahlenden Champignons und Schalotten.

**Gluten**

So lautet der Sammelbegriff für ein Stoffgemisch aus Proteinen, das im Samen einiger Getreidesorten vorkommt, darunter Weizen, Roggen und Dinkel. Zusammen mit Wasser wird Gluten klebrig und sorgt so dafür, dass der Teig zusammenhält und das Gebäck seine Form behält. Allerdings vertragen nicht alle Menschen Gluten: Ein viertel Prozent der Deutschen leidet an Zöliakie. Betroffene müssen entsprechende Lebensmittel meiden, können aber auf Hirse, Mais und Reis oder sogenannte Pseudogetreide wie Quinoa zurückgreifen. Achtung bei glutenfreiem Mehl: Aufgrund des fehlenden Protein-Gemischs gelten für das Produkt andere Eigenschaften als bei konventionellem Mehl, das heißt, die benötigte Menge Mehl kann von den Mengenangaben in herkömmlichen Rezepten abweichen.

**Mirepoix**

Wurzelgemüse durchläuft in der Pfanne eine echte Metamorphose: Beim Anrösten in Fett verwandelt sich die enthaltene Stärke in Dextrine. Die Zuckerstoffe karamellisieren und setzen ganz neue Geschmacksnuancen frei. Mirepoix bezeichnet eine Mischung eben dieses Röstgemüses, das fein gewürfelt zum Einsatz kommt und etwa zur Herstellung brauner Grundsaucen dient, aber auch mal als Speck-Ersatz erhalten kann.

**Smoken**

Echte Grillmeister kommen ums Smoken nicht herum, ist es doch die perfekte Zubereitungsart für größere Stücke Fleisch mit hohem Fett- beziehungsweise Bindegewebsanteil. Benötigt wird dazu allerdings das richtige Gerät: ein Barbecue Smoker, der die trockene Hitze gleichmäßig um das Grillgut herumströmen lässt. Der Clou: Die Kohle sitzt nicht unter dem Fleisch, sondern in einer Extra-Feuerbox am Rande des Geräts, gegart wird also nur mit Rauch und Hitze, was für Extra-Aromen sorgt, allerdings auch seine Zeit braucht: Für ein perfektes Stück Fleisch aus dem Smoker müssen mehrere Stunden eingeplant werden.



# UNOLD®

## POWER SMOOTHIE-MAKER

2.000  
Watt  
Leistung

Stufenloser  
Drehzahl-Regler

Antirutsch-  
gummierte Füße

32.000  
U/Min\*  
\*ideal für grüne  
Smoothies



Robustes, langlebiges  
Edelstahlgehäuse



Effektives, robustes  
Edelstahlmesser



2 Liter Mixbecher  
(BPA-frei), mit Skala



Komfortable Bedienung  
durch 3 Funktionstasten

**POWER SMOOTHIE-MAKER** Ob Mixen, Smoothies, Eis crushen – in wenigen Minuten ist alles fertig

Der Power Smoothie-Maker ist ein echtes Multitalent. Er rührt, mixt, zerkleinert und püriert alles. Auch harte Blattgemüse, die man für die **gesunden, grünen Smoothies** braucht, sind ein leichtes Spiel für ihn. Die kleinen Kraftpakete liegen voll im Trend, manchmal werden sogar Wurzeln mit verarbeitet. Da braucht man viel Kraft. Der Power Smoothie-Maker von UNOLD® hat sie. Angetrieben wird das Gerät von einem **leistungsstarken, langlebigen Elektromotor**. Die Drehzahl wird, ganz nach Bedarf, über einen **Drehzahlregler stufenlos** eingestellt. Das robuste **Edelstahlgehäuse** ist dank **gummierter Standfüße** besonders standfest. Der BPA-freie Messbecher fasst **2 Liter**. Durch betätigen der **Ice-Crush-Funktionstaste** werden Eiswürfel in weniger als einer Minute zerkleinert, Mixgetränke und Smoothies lassen sich superschnell mit Hilfe der **Mixgetränke-Funktionstaste** herstellen. **Bestell-Nr. 78605**





# Hessisch Fattoria!

**Nur einen Katzen- beziehungsweise Lammsprung von Frankfurt entfernt hat Daniel Cornelius am Herd des Restaurant Zum Heiligen Stein sein neues Zuhause gefunden.**

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

**D**ass es sich in Lich ausgesprochen angenehm leben lässt, wusste man offenbar bereits vor etwa 3000 Jahren, als sich ein Fürst am Nordwesthang des knapp 200 Meter hohen Wetterkopfbirges zu Muschenheim in einem sogenannten Megalithgrab zur letzten Ruhe betten ließ. Der „Heilige Stein“ war denn auch vor ein paar Jahren Namenspatte für das im Ortskern von Muschenheim errichtete Restaurant, doch die Geschichte

dieses spannenden Projektes beginnt früher: Ein Finanzberater überlegte nach Jahrzehnten harter Arbeit, wie er sein Kapital nicht nur gut, sondern vor allem nachhaltig und freudestiftend anlegen könnte und beschließt, als Keimzelle eines Projektes zunächst eine Lammzucht ins Leben zu rufen. Die vergrößert sich bekanntlich von selbst, und so steht alsbald die nächste Frage im Raum: Wohin mit all den Lämmern? Zunächst im Verkauf

an die nahe Gastronomie, doch schöner wäre doch ein eigenes Lokal. Flugs wird das errichtet (ja, das schmucke Häuschen ist ein Neubau, wirkt aber, als stünde es bereits seit dem 19. Jahrhundert im Ort) und die Speisekarte entsprechend ausgerichtet.

### Hühner mobil!

Jetzt ist die Leidenschaft fürs Landleben richtig geweckt: Sohn Boris entsagt der Juristerei und widmet sich voll und ganz dem Projekt auf dem Lande, das nun seine ganz eigene Dynamik entwickelt. Ein Hühnermobil wird angeschafft, das über 300 Mistkratzern ein sicheres Zuhause geben soll. Darunter muss man sich eine Art Wohnwagen vorstellen, dessen Türen solargesteuert geöffnet und wieder geschlossen werden können. Die komplette geflügelte Sippschaft kann so von einem Areal zum nächsten befördert werden – wer einmal eine von Hühnern „bewirtschaftete“ Wiese im Verlauf einer Woche beobachtet hat, versteht sofort Sinn und Zweck der Mobilität: Hühner picken und scharren einen saftigen Rasen binnen einer Woche zur Wüstenei. So kommt das Federvieh ein wenig herum und hat immer was Frisches vor dem Schnabel, doch wohin mit all den Eiern? Kein Problem, die Küche im Heiligen Stein wird schon was damit anzufangen wissen, und was übrig bleibt, wird entweder zu Eierlikör verarbeitet oder an die Anwohner verkauft. Im Backhaus neben dem Restaurant beginnt man außerdem mit eigener Brotproduktion, die unterdessen wieder zurückgefahren wird, dazu später mehr.

### Gartenfrische Produkte

Dem Sportsgeist der Familie scheint das immer noch nicht zu reichen, denn auf dem geräumigen Areal einer alten Mühle am Ortsrand wurde unterdessen neben zahlreichen wunderschönen Teichen – die Wetter schlängelt sich hier romantisch durch die Wiesen – ein großer Wirtschaftsgarten angelegt, der die Küche mit taufischem Gemüse versorgt. Ein geräumiger Kaninchenstall mit reichlich Auslauf bringt neue kulinarische Inspiration, am Feldrand stehen mehrere Bienenvölker und bescheren aromatischen Honig, neu angelegte Hochbeete für Kräuter schließen auch in diesem Bereich die Versorgungslücke und was übrig bleibt, wird zu Marmelade, Chutney oder wasauchimmer verarbeitet – nur liegen bleibt garantiert nichts, denn nicht nur der Familie, sondern auch dem kreativen Küchenchef des Restaurants fällt immer etwas ein, was man mit dieser herrlichen Produktion Schönes anstellen kann.

### Is was, Doc?

Womit wir beim Hauptverantwortlichen für die kulinarische Transmission vom Feld auf den Teller wären: Daniel Cornelius, Küchenchef im Restaurant zum Heiligen Stein. In der Brust des gebürtigen „Kasselaners“ (für Nichtthessen: Er stammt aus Kassel) schlagen schon immer zwei Herzen. Eines für die Medizin, das zweite für die Gastronomie – beides Bereiche, in denen Menschen zu einem besseren Leben verholfen wird, allerdings mit völlig anderen Mitteln. Es ist an dieser Stelle kein Geheimnis mehr, welches Herz sich auf Dauer durchsetzen konnte, doch die Wege dorthin sind interessant. So spielte der Zivil- beziehungsweise Rettungsdienst zwar eine wesentliche Rolle bei der Entscheidung, anschließend ein Medizinstudium in Lübeck anzutreten, doch die



Daniel Cornelius und Boris Sauerborn im Gespräch mit dem Schaf.

Begeisterung hielt nicht lange, und das Studium wurde abgebrochen. Der ökumenische Kirchentag brachte Cornelius kurz darauf mit der Verantwortung für die Logistik bei der Verpflegung von insgesamt 200 000 Menschen nicht nur viel Arbeit, sondern ganz offensichtlich auch viel Inspiration, um sich der zweiten Leidenschaft zuzuwenden: dem Kochen. Bereits vor dem Abitur war das Thema, doch Cornelius traute sich schlicht und ergreifend nicht, diesen Weg zu gehen – nicht erst seit heute kursieren Geschichten über Lehrlinge, die kaum übers Kartoffel- und Zwiebelschälen hinauskommen und von den Ausbildern als Hilfskräfte missbraucht werden.

### Stadt und Land

Das von Kunstberater Helge Achenbach gegründete Monkeys Plaza in Düsseldorf mit seinen unterschiedlichen gastronomischen Konzepten war genau der richtige Platz, um Daniel Cornelius in allen drei Küchen die ganze Bandbreite kulinarischen Wissens von klassischer Sterneküche bis zur fernöstlichen Kochkunst zu vermitteln, und so hielt es ihn hier nach seiner Ausbildung zum Koch noch weitere 18 Monate, bis es Cornelius schließlich an den Bodensee ins Restaurant Falconera zog. Leider ein Missverständnis, und so ging es schnurstracks weiter an einen der wirklich einsamen Flecken Deutschlands: die Alte Schule Fürstentagen. Inmitten der herrlichen Natur der Feldberger Seenplatte begegnete Cornelius zum ersten Mal dem Reiz der naturnahen, regionalen Küche. Gerade mal 63 Einwohner zählte die Gemeinde, doch die Gäste kamen von weit her, um sich das ungewöhnliche Konzept auf der Zunge zergehen zu lassen. Der Anspruch: Ein Gast sollte kein Menü ein zweites Mal bestellen müssen. Das Ergebnis: 15 Punkte im Gault Millau und unzählige prägende Erfahrungen beim Kochen von Löwenzahngelée, dem Fischfang, dem Sammeln von Wildkräutern oder Flusskrebsen,

# 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.

## Einkaufsverhalten

Viele Jahre schon erzähle ich in Kochkursen und im Restaurant bei Gesprächen mit Gästen davon, wie schön es ist, auch als Profi regional einzukaufen. Der persönliche Kontakt mit dem Produzenten, ein kleiner Plausch mit dem Händler: Hier bekommt man abseits des Alltags nützliche Informationen über Produkte, Trends und Neuigkeiten aus der Branche. In den 60er bis 80er Jahren war es auch für die Gastronomen noch ganz normal, ihre Zutaten in der nahen Umgebung zu kaufen. So haben die Bauern Kartoffeln, Kohl und Eier geliefert, beim örtlichen Metzger wurde das Fleisch bestellt, und das wenige verwendete exotische Obst kam von der Großmarkthalle. Das lag selbstverständlich an der damaligen geringeren Mobilität und schlechten Kühlmöglichkeiten beim Transport. Dann begann der Trend zur Globalisierung des Geschmacks. Über zahlreiche Großhändler im Fachhandel für Gastronomen und ihr exzellentes Vertriebsnetz war es nun auf einmal ganz einfach, Salz aus dem Himalaya, japanische Berglimetten, australisches Black Angus oder thailändische Garnelen zu bekommen. Austern gab und gibt es nun zu jeder Jahreszeit und Erdbeeren im Winter aus Afrika. Schön, einfach, aber nicht unbedingt sinnvoll. Umso schöner zu beobachten, wie sich der Trend allmählich wieder umkehrt. Gäste und Kunden kaufen wieder vermehrt im Hofladen beim Bauern um die Ecke oder im lokalen Einzelhandel. Auch kleine, individuelle Geschäfte mit regionalen Spezialitäten wie Wein, handwerklich hergestellten Chutneys, Marmeladen und Coulis verzeichnen wieder regen Zulauf, die wenigen noch verbliebenen eigenständigen Metzger sind wieder kreativer, kaufen bei Bauern und Schlachthöfen in der Region ein und reifen das Fleisch auch wieder selbst. In den vergangenen Jahren fand man immer mehr Bio-Bäcker und ich kenne einige, die ihre Hefen wieder auf natürliche Weise selbst züchten, um den handwerklichen Ursprung ihres Berufs zu bewahren – die zahlreichen Gemüse-, Biohöfe und -bauern mit ihren schön gestalteten Hofläden nicht zu vergessen! Dies alles entsteht, weil der Verbraucher heute vermehrt auf Qualität achtet und mit seiner zunehmenden Freude am Einkaufen regionaler Produkte die Mehrarbeit der kleinen Geschäfte wertschätzt. So kann es weitergehen!

Einen schönen Sommer wünscht Ihnen

**Ihr Thomas Haus**

aus denen täglich außergewöhnliche Menüs entstanden. Ein Schäfer mit Schafen und Ziegen war übrigens auch schon da ...

## Pharmazie? Kochkunst!

Ein Traumsommer ging zu Ende und mit ihm scheinbar die Karriere des so hoffnungsvollen Jungkochs: Cornelius schrieb sich in Kiel für ein Studium der Pharmazie ein. Zum Glück für alle Genießer nur für ein einziges Semester, denn schon mit den ersten Vorlesungen verebte die Freude am Studium so schnell, wie sie eigentlich kommen sollte. Also ging es wieder an den Herd und nach Davos, wo er auf der Schatzalp die andere, pompöse Seite des Kochens kennenlernte. Die ganz großen Wirtschaftskapitäne der Welt waren seine Gäste, eine sonderbare Welt, der Cornelius schnell die kreative Atmosphäre des Gießener Dachcafés vorzog. Hier konnte er in Ruhe ein völlig neues Konzept zwischen Club, Restaurant und Konditorei planen und in die Tat umsetzen, um anschließend in Lübeck für ein Jahr im Restaurant Miera als Küchenchef auf sich aufmerksam zu machen. Was wiederum Tom Bock, Inhaber von Biancalani und A Casa di Tomilaia in Frankfurt zu Ohren kam: Er verpflichtete Cornelius für sechs Monate im Biancalani.

## Angekommen

Turbulente Zeiten, an deren vorläufigem Ende nun das Restaurant Zum Heiligen Stein steht. Hier zeichnet Cornelius nun seit über zwei Jahren nicht nur für die Karte verantwortlich, sondern ist auch hautnah in die umfangreichen Projekte der Investorenfamilie eingebunden. Die Räumlichkeiten, in denen der Brotofen steht, sind eigentlich viel zu schön, um dort einfach nur zu backen. Also wurden flugs ein paar Bilder an die Wand gehängt, Bänke gestellt, der Außenbereich ebenfalls aufgehübscht und eine tolle Location erschaffen, in der sich sowohl Nachbarn als auch Freunde, Bekannte und Stammgäste zu Flammkuchen und Wein treffen. Nur am Wochenende oder an Feiertagen – das



Estragon frisch aus dem Kräuterbeet



Freundliche Hühner – und immer mobil!

ist eigentlich Geheimnisverrat, aber schließlich bin ich Journalist und darf das. Für Cornelius ein weiteres Feld, das es zu bestellen gilt, doch er wirkt keinesfalls müde oder angestrengt, sondern vielmehr voller Ideen und Visionen, was man noch alles Schöne anstellen könnte. So entsteht hier nicht mal 40 Minuten von der Mainmetropole entfernt eine der italienischen Fattoria ähnliche Struktur. In Zukunft können auf dem weitläufigen Gelände der alten Mühle auch Hochzeiten gefeiert werden, erstmals bekommen Gäste Gelegenheit, im Rahmen eines einmaligen Events am Teich zum Froschkonzert zu dinieren

Und das Restaurant Zum Heiligen Stein? Ist nicht nur einen Besuch wert: Sie werden mehrere benötigen, um den künstlerischen Sachverstand des Inhabers voll und ganz genießen zu können, der ausgesprochen geschmackvoll hochinteressante Einzelstücke in die Einrichtung integriert hat. Zum Glück gibt es den Kochkurs **Vom Lamm zum Braten** mit der Genussakademie, bei denen Sie gemeinsam mit Daniel Cornelius die Geschichte „durchkochen“ werden. Lassen Sie sich die ganze Geschichte noch mal persönlich von ihm erzählen – es gibt mit Sicherheit schon Ergänzungen, denn auf diesem Weg zurück in die Zukunft bleibt im beschaulichen Lich-Muschenheim wohl keiner stehen.

#### ZUM HEILIGEN STEIN – DER KOCHKURS: VOM LAMM ZUM BRATEN

##### MENÜ:

Tomaten-Brot-Salat mit Kapern, Sardellen, Oliven und schnell gebeiztem Saibling  
Zweierlei vom hauseigenen Lamm „Vom Heiligen Stein“ mit cremiger Polenta und gebratenen Pilzen  
Schnelle Crème Brûlée mit noch schnellerem Eis

##### TERMINE:

Sa, 26.09.15, 11.00–15.30 Uhr  
Sa, 12.09.15, 11.00–15.30 Uhr

##### ORT:

Restaurant Zum Heiligen Stein, Kirchberg 1a, 35423 Lich-Muschenheim,  
Tel. 06404/6680908, www.zum-heiligen-stein.de

##### KOSTEN:

98 € | 88 € mit Genuss-Card

## Gebratene Lammleber mit Bärlauch-Orzotto, Zweierlei Zwiebeln und gesalzener Ziegenmilch

### Orzotto:

1 Echalotte  
100g Perlgraupen  
Brühe  
1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Thymian  
Butter  
Parmesan

### Bärlauch-Pistou:

Bärlauch  
Pflanzenöl  
Zitronensaft

Die Echalotte fein würfeln, in etwas Öl bei mittlerer Hitze im Topf glasig angehen lassen, die Perlgraupen dazugeben und leicht mitgaren, mit heißer Brühe aufgießen und unter ständigem Rühren etwa 20 Minuten garen. Zum Ende ein ordentliches Stück Butter und geriebenen Parmesan unterrühren und wie ein Risotto vollenden. Direkt vor dem Servieren einen guten Löffel vom Bärlauchpistou unterrühren und abschmecken. Für das Pistou den Bärlauch putzen, waschen. In einer Küchenmaschine mit dem Pflanzenöl und dem Zitronensaft zu einem nicht zu feinen Püree verarbeiten. Kann man gut einfrieren!

### Frühlingslauchsalat:

Frühlingslauch  
Olivenöl  
Reisessig  
Salz / Zucker

### Echalottenconfit:

10 Echalotten  
Zucker  
Rotwein / Portwein  
Salz / Pfeffer

Den Frühlingslauch in feine Streifen schneiden, mit Öl, Essig und Salz und Zucker abschmecken.

Die Echalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Einen Topf aufsetzen und zwei Esslöffel Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit dem Rotwein und oder dem Portwein ablöschen und die Echalotten zugeben, bei mittlerer Hitze etwa 20 bis 30 Minuten garen lassen. Die Echalotten sollen weich, aber nicht zerkoht sein.

### Gebratene Lammleber:

Lammleber  
Mehl  
Salz / Pfeffer  
Butter  
Kräuter / Thymian / Rosmarin  
Knoblauch

### Gesalzene Ziegenmilch:

Ziegenmilch  
Olivenöl / Salz

Die Leber von der äußeren Haut befreien, leicht salzen, mehlieren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Leber von beiden Seiten bei nicht zu kleiner Hitze braten, eine gute Nuss Butter sowie einige Zweige Kräuter und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Neben dem Herd noch einige Minuten ziehen lassen.

Die Ziegenmilch in einen Topf geben, einen guten Schuss kalt gepresstes Olivenöl und etwas Salz zugeben und auf etwa 75 Grad Celsius erwärmen, mit dem Zauberstab aufschäumen.

### Anrichten:

Das Orzotto in einen tiefen Teller geben, das Echalottenconfit darauf garnieren. Die Lammleber in drei oder fünf Scheiben schneiden und auf den Echalotten anrichten, den Frühlingslauchsalat auf die Leber geben, das Ganze mit dem gesalzenen Ziegenmilchschaum vollenden.



# Die Spitzenküche im Sommer

„Dieser Sommer war schon wieder zu kurz!“, so sagt der Volksmund eigentlich jedes Jahr – kaum ist der Frühling Geschichte, zieht die warme Jahreszeit immer viel zu schnell an uns vorbei. Daran kann auch die Genussakademie nichts ändern, thematisch dreht sich bei den Spitzenköchen allerdings nicht nur alles um den Sommer: Der Herbst winkt schon mit seinem Füllhorn, und frühe Vögel finden bereits spannende Winterkurse! Großfeld, Haus, Weber, Lohninger, Seebacher, Greco, Krokos und Fischer – da bekommt jeder seinen perfekten Coach am Herd für den Weg zum himmlischen Genuss!



## Kochen mit Leib und Seele: Ein Abend mit André Großfeld

Der dynamische, immer fröhliche Sternekoch gehört nun schon zum Urgestein der Genussakademie –

André Großfeld bietet seine ungemein beliebten Kochkurse schon seit dem Jahr 2009 an. Nach der Eröffnung seines eigenen Restaurants im beschaulichen Friedberg-Dorheim glänzte bereits ein Jahr später der verdiente Michelin-Stern über seinem Haus, gefolgt von zahlreichen Fernsehauftritten und einem so kreativen wie spannenden Kochbuch. Zum neuen Jahr wechselte Großfeld nun als Nachfolger von Matthias



Schmidt als Küchenchef an den Herd der Villa Merton, wo er gleich auch noch zusätzlich ein Bistro als Alternative zum Fine-Dining-Restaurant eröffnete, doch trotz dieser großen Herausforderung findet der sympathische Küchenchef nun endlich wieder Zeit für seine Gäste in der Genussakademie. Passend zum Herbst hat sich Großfeld ein völlig neues Menü ausgedacht: Los geht's mit einer gebratenen Jakobsmuschel mit Roten Beten und Trüffelvinaigrette, auf den Zwischengang Waldpilz-Suppe mit Madeiraschaum folgt das kulinarische Highlight des Abends, rosa Hirschrücken mit Petersilienwurzel und Schokoladensauce, und zum Abschluss bereitet er gemeinsam mit den Teilnehmern Quitten-Nuss-Strudel auf Dörrobst-Ragout zu. Feinschmecker aufgepasst: Das ist ein Kurs, den Sie keinesfalls verpassen sollten!



### Gans köstlich mit Uwe Weber

Das vorbildlich sanierte Fachwerkhaus im Ortskern von Usingen, in dem Uwe Weber nun seit ein paar Monaten mit seinem Restaurant *essWebers* residiert, wird unterschiedlichen Ansprüchen gerecht: Vom einfachen Schoppen bis zum eleganten Dinner bietet das ausgesprochen gemütliche Restaurant perfekte Voraussetzungen für Webers klassisch-innovative Küche. Die ersten Kochkurse unter dem Motto „Spitzenküche am Markt“ direkt nach der Eröffnung waren denn auch ein großer Erfolg – deshalb freuen wir uns, dass es im Winter in die nächste Runde geht! Ab November dreht sich im *essWebers* alles um die (vor)weihnachtliche Küche, wie gewohnt aus regionalen Zutaten mit exotischer Note. So kombiniert Herr Weber gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern beispielsweise Seeteufel mit süß-sauren Linsen oder Maronen mit Orangen, aber natürlich bereiten alle gemeinsam auch ganz klassisch eine deutsche Hafermastgans mit Rotkohl und Knödeln zu. Wie das schmeckt? Unbedingt ausprobieren – Weber weiß, wie’s geht!



voll durch – und öffnet seine Küche endlich wieder für Kochkurse der Genussakademie! Dass Mario Lohninger zu den besten Küchenchefs der Republik gehört, steht außer Zweifel und dass er die Turbulenzen der letzten Monate genutzt hat, um seiner Kreativität noch mehr Schwung zu geben, lässt sich am besten direkt neben ihm am Herd seines Restaurants erleben, wenn Mario anschaulich präsentiert, wie innovativ sich die Küche der Alpenrepublik präsentieren kann. Wir freuen uns!



### Thomas Haus: Fangfrisch!

Das Restaurant Goldman in der Nähe des Osthafens zählt bereits seit seiner Eröffnung zu den hervorragenden Adressen der Frankfurter Restaurantszene. Im kunterbunten und gleichsam eleganten wie zwanglosen Ambiente inszeniert Thomas Haus hier vertraute Genusswelten immer wieder aufregend neu – kein Wunder, dass die Tische meistens ausgebucht sind. Dennoch nimmt sich der sympathische Küchenchef endlich mal wieder Zeit, seinen Gästen in der Genussakademie die Geheimnisse seiner regional verwurzelten Kochkunst zu verraten. Dieses Mal bedient sich Haus nicht aus den Netzen eines Kutters, sondern setzt getreu dem Kursmotto *Fangfrisch* „Riverfood“, also Süßwasserbewohner aus unserer Heimat auf die Agenda. Als Vorspeise mariniert der fröhliche Ausnahmekoch gemeinsam mit den Teilnehmern Flusskrebse mit Blumenkohl, Grapefruit und Koriander, gefolgt von Taunus-Saibling mit Berglinsen, Speck und Estragon-Rieslingsauce. Abgerundet wird der Abend dann mit Zander mit Krustentierbisque auf Graupenrisotto und Dill – und wer dann immer noch Platz hat, kann sich an einem kleinen, vom Thomas Haus mitgebrachten Dessert erfreuen. Ein rundum kreativer Abend mit einem der spannendsten Köche Frankfurts!



### Mario Lohninger: Österreich innovativ!

Lange Jahre war Lohninger eine feste Größe im Programm der Genussakademie, doch mit dem Ende von *Silk* und *Micro* orientierte sich der kreative Küchenchef neu, wechselte an den Herd des *Holbein's* und war zudem weiter mit seinem eigenen Restaurant beschäftigt. Es brauchte eine Weile, bis sich der erste Stress nach dem Wechsel verzogen hatte, doch jetzt konzentriert sich Lohninger neben seinem Engagement im beliebten Szenelokal neben dem *Städel* wieder voll und ganz auf sein eigenes Projekt, startet



#### ANDRÉ GROSSFELD

Kochen mit Leib und Seele

##### MENÜ:

Gebratene Jakobsmuschel mit eingelegter Roter Bete und Trüffelvinaigrette

Süppchen von Waldpilzen mit Madeiraschaum

Rosa gebratener Hirschrücken mit Petersilienwurzel und Schokoladensauce  
Quitten-Nuss-Strudel auf Dörrobst-Ragout

##### TERMINE:

Fr, 25.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Do, 08.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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, 24.10.15, 14.00–17.00 Uhr

Sa, 07.11.15, 14.00–17.00 Uhr

Lohninger, Schweizer Straße 1, 60594 Frankfurt

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

#### UWE WEBER

Gans köstlich

##### MENÜ:

Geräucherter Seeteufel auf süß-sauren Linsen und Pommery-Senfmayonnaise

Maronen-Orangensuppe mit Gänseleberschaum

Deutsche Hafermastgans mit Rotkohl, Bratapfel und Cranberry-Serviettenknödel

Gelierte Passionsfrucht mit Calamansiorbet und Kokosnuss

##### TERMINE:

So, 08.11.15, 15.30–21.30 Uhr

Mo, 09.11.15, 15.30–21.30 Uhr

*essWebers*, Marktplatz 21, 61250 Usingen

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

#### THOMAS HAUS

Thomas Haus fangfrisch

##### MENÜ:

Marinierte Flusskrebse mit Blumenkohl, Grapefruit und Koriander

Taunus-Saibling mit Berglinsen, Speck & Estragon-Rieslingsauce

Zander mit Krustentier-Bisque auf Gurken-Graupenrisotto mit Dill

##### TERMINE:

Mi, 02.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Di, 06.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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

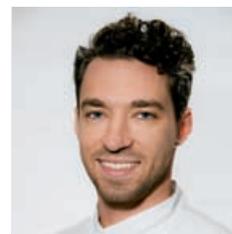
### Bertl Seebacher: Sissis Lieblinge

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, Vintothek und Oldtimer-Showroom mit mobiler Showküche besticht, kocht Seebacher seit 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!



### Georgios Krokos: Mediterran Deluxe

Georgios Krokos ist mit einer beeindruckenden Biografie zum Team der Genussakademie gestoßen: Seine letzten Arbeitgeber waren keine geringeren als Valéry Mathis von Erno's Bistro und Dreisterner Harald Wohlfahrt aus der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach. In beiden Küchen stand er zuletzt als Souschef am Herd. Für die Genussakademie hat er ein innovatives Menü auf Sternenniveau konzipiert, das er mit seinen Kursteilnehmern Schritt für Schritt kocht und dabei viel Wissenswertes zu den verwendeten Produkten und seinen Techniken vermittelt, so dass dem Nachkochen der Rezepte zu Hause nichts im Wege stehen wird! Gambas, Flanksteak und Hokkaido-Tarte – das ist mediterran deluxe!



### Carmelo Greco: Genuss im Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italian Fine AUS! und einen

Dining von FRANKFURT GEHT Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! Zwischen Gastauftritten in Lissabon mit zahlreichen Veranstaltungen und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht zu buchen – mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter gucken und wertvolle Handgriffe erlernen!



#### BERTL SEEBACHER

Sissis Lieblinge - Klassiker aus der k. u. k.-Küche

#### MENÜ:

Mariniertes Sashimi vom Biolachs mit hausgemachter Ponzosauce, Koriander, Limette, Gurke & Kresse  
Cofierter rosa Lammrücken mit Kräuterkruste, pannonischem Letschogemüse und Kartoffeln  
Orangen-Vanille Crème brûlée mit marinierten Beeren

#### TERMINE:

Sa, 29.08.15, 10.30-14.30 Uhr  
So, 11.10.15, 10.30-14.30 Uhr  
Kraftwerk, Zimmersmühlenweg 2, 61440 Oberursel

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

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

#### CARMELO GRECO

Genuss im Piemont

#### MENÜ:

Drei-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

#### TERMINE:

Sa, 29.08.15, 11.00-14.30 Uhr  
Sa, 12.09.15, 11.00-14.30 Uhr  
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

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

#### GEORGIOS KROKOS

Mediterran Deluxe

#### MENÜ:

Tiger-Gambas auf Erbsenpüree, Kräutersalat mit Pinienkernen, Frischkäsemousse, getrocknete Tomaten-Basilikum-Vinaigrette  
Rosa gebratenes Rinder-Flank-Steak, Pilz-Duxelle, Schalotten-Pickles, Majoranjus, Bratkartoffelstampf  
Hokkaidokürbis-Tarte, Zitronengrass und Kürbiskernkrokant

#### TERMINE:

Sa, 29.08.15, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 12.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



**David Fischer – unser Küchenmeister:** In Berlin begann Fischer eine Ausbildung erst im Hotel Four Seasons und anschließend im The Regent. Fischer arbeitete sogar ein halbes Jahr lang in der Küchenbrigade des französischen Staatspräsidenten im Pariser Élysée-Palast – 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, in der er in der Kategorie Spitzenköche vier erstklassige Kochkurse gibt.

### 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, deren optische Gestaltung häufig mit großem Aufwand einhergeht. Wirklich? Oder gibt es da nicht doch ein paar geheime Tipps und Tricks, mit denen man im Pfannenwenden ... pardon: im Handumdrehen Kunst auf den Teller zaubert, dass der Familie, dem Nachbarn, dem Chef der Mund vor Begeisterung offen stehen bleibt? Klar gibt es die, nur verrät einem die keiner. Außer David Fischer, der hier aktiven Geheimnisverrat betreibt. Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert ausführlich, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Selbstverständlich wird das Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet. Jeder Teller ein Bild, eine Augenweide – ein Volltreffer und natürlich quasi nebenbei Genuss auf Sternenniveau. Ganz einfach. Gewusst wie!

### Feinstes Fleisch – der Kochkurs

Presa, Iberico und Tatar begegnen uns immer häufiger in 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.



### Feinstes Seafood – der Kochkurs

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

### Alles Hummer

Hummer selber zuzubereiten trauen sich die wenigsten, ist in der Umsetzung jedoch gar nicht so schwer. David Fischer nimmt Ihnen die Angst vor dem König der Krustentiere und zeigt Ihnen, wie vielseitig er zubereitet werden kann. Beim Champagnerempfang erzählt er Ihnen alles über Warenkunde und Zubereitung des edlen Meeresbewohners. Gemeinsam mit David Fischer kochen (und ganz wichtig: essen!) Sie ein luxuriöses 4-Gänge-Menü. Als Vorspeise kreieren Sie einen Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango. Anschließend gibt es eine raffinierte Suppe, und zwar eine Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon. Jetzt folgt ein Klassiker der Haute Cuisine, ein Homard à l'Américaine mit grünem Spargel. Nur der krönende Abschluss tanzt aus der Reihe – Sie backen eine Tarte au Citron mit Buttermilchis!

#### Die Tricks der Sterneköche

##### MENÜ:

Herstellen verschiedener Garnituren und Reduktionen, die ins Menü eingebaut werden  
Gebratene Jakobsmuschel mit Macadamia-akrokant, Blumenkohl und Quitte  
Garnelentraviolo mit Paprikaemulsion und Krustentierschaum  
Rosa gebratener Rehrücken mit geschmolzener Entenstopfleber, Erdfrüchtepüree und Blutampfer  
Millefeuille von Feigen, Crème Pralinée und Portweineis

##### TERMINE:

Mi, 23.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 06.11.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

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

#### Feinstes Fleisch – der Kochkurs

##### MENÜ:

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

##### TERMINE:

Do, 17.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 16.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

#### Feinstes Seafood – der Kochkurs

##### MENÜ:

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

##### TERMINE:

Do, 24.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Do, 15.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

#### Alles Hummer

##### MENÜ:

Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango  
Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon  
Homard à l'Américaine mit grünem Spargel  
Tarte au Citron mit Buttermilchis

##### TERMINE:

Mi, 16.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



# GENUSSAKADEMISCHES GEDÖNS



Alice Sophie Allardt hat zu Beginn des Jahres die Leitung der Programmplanung samt Marketing für die Genussakademie übernommen. Zusammen mit dem Chefredakteur ist sie nun für die Zusammenstellung der Kochkurse im GenussMAGAZIN verantwortlich. Ihre Erfahrung im Bereich Lead Management untermauert ihr Wissen, welcher Löffel in welche Küche oder welchen Kochtopf gehört.

## Summertime

Man mag es kaum glauben: Jetzt haben wir schon wieder Sommer. Als ich meinen Job als Programmleiterin für die Genussakademie angetreten habe, war es draußen kalt und ungemütlich, drinnen hektisch und in Umbruchstimmung. Jetzt hat sich das Blatt gewendet, draußen ist es warm und hell, drinnen hat sich die Lage beruhigt, und ich konnte mich über die letzten sechs Monate einarbeiten.

Nachdem wir im letzten GenussMAGAZIN einige spannende BBQ-Kurse angekündigt haben, von denen die ersten bereits sehr erfolgreich waren, haben wir uns überlegt, uns in dieser Ausgabe auch ein Stück weit mehr auf Vegetarier und „bewusste Genießer“ zu konzentrieren, denen nicht egal ist, woher die beim Kochen verwendeten Produkte stammen und wie sich Ernährung auf das tägliche Wohlbefinden auswirkt.

Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Kursen hat enorm zugenommen – Ellen Hoffmann-Hromek hat denn auch gleich zwei brandneue Kurse mitgebracht, die auf genau diese Themen abzielen. Auch Fischliebhaber kommen in dieser Ausgabe nicht zu kurz: Thomas Haus und Volker Hintz haben im Klaren gefischt, um erstklassige Rezepte weiterzugeben. Damit wir auch wirklich allen Wünschen nachgehen konnten, haben wir zum ersten Mal ein Frühbucher-Special für Sie eingeführt, damit rechtzeitig Plätze für die weihnachtlichen Kochkurse gesichert werden können.

Und die nächste Ausgabe des GenussMAGAZINS? Tja, ich möchte nicht zu viel verraten, aber es gab schon das eine oder andere Gespräch mit einer sehr bekannten Köchin aus Luxemburg, deren Kurse in der Vergangenheit ausgebucht waren, bevor wir die Termine überhaupt offiziell angeboten haben. Oder wird es doch eher ein 3-Sterne-Koch aus dem Saarland? Es bleibt spannend! Ich lege mich jetzt mal kurz in die Sonne, um für die nächsten Ideen wieder topfrisch zu sein und verbleibe

mit genussvollen Grüßen, Ihre

**Alice Sophie Allardt**

# Backstage Specials

Lüften Sie die Geheimnisse der Gastronomie direkt vor Ort, erleben Sie einen Tag als Luxus-Azubi in der Gastronomie und begleiten Sie einen bekannten Koch aus Frankfurt den ganzen Tag bei seiner Arbeit!

Goldman  
Estragon  
Meddeler Bäcker  
Villa Kennedy

Hier sind Sie live dabei, wenn Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Anschließend schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise en place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen und sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. Seit Jahresbeginn hat das Backstage-Programm der Genussakademie nun auch ein Thema für Frühaufsteher: Jürgen Hellmuth, seit Jahren Hausbäcker der Genussakademie und beliebter Dozent der Brotbackkurse, öffnet endlich die Türen zu seiner Backstube, dem **Meddeler Bäcker**, und lässt Sie an der Produktion von Brot, Brötchen & Co. hautnah teilhaben. **Dario Cammarata** lädt interessierte Hobbyköche in die Küche der **Villa Kennedy** ein und lässt sie an seiner sizilianischen Kochkunst teilhaben. Kreativkoch **Thomas Haus** interpretiert im **Goldman** traditionelle Küche ganz neu und Sie sind live dabei, außerdem heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim** herzlich willkommen, der seine Türen exklusiv zum Backstage im **Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit diesen routinierten Profis und erleben Sie einen unvergesslichen Tag am Puls der Spitzengastronomie. Sie suchen nach einem außergewöhnlichen Präsent? Dann verschenken Sie doch einfach einen Tag hinter den Kulissen eines Restaurantbetriebes – damit gelingt Ihnen mit Sicherheit eine tolle Überraschung!

**BACKSTAGE SPECIAL IM GOLDMAN**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Goldman 25hours, Hanauer Landstraße 127, 60314 Frankfurt  
**KOSTEN:** 149 € | Genuss-Card 139 €

**BACKSTAGE SPECIAL IM ESTRAGON**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt  
**KOSTEN:** 129 € | Genuss-Card 119 €

**BACKSTAGE SPECIAL BEIM MEDDELER BÄCKER**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Alte Dorfstraße 68, 63594 Hasselroth-Niedermittlau  
**KOSTEN:** 79 € | Genuss-Card 69 €

**BACKSTAGE SPECIAL IN DER VILLA KENNEDY**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt  
**KOSTEN:** 149 € | Genuss-Card 139 €

# ALLES AUS EINER HAND.

DAMIT SIE SICH UM IHRE GÄSTE KÜMMERN KÖNNEN.

Wir möchten, dass Sie Ihr Fest genießen und Sie sich um Ihre Gäste kümmern, wir kümmern uns um den Rest. Wir haben uns auf Firmen- und Familienfeiern spezialisiert und bieten Ihnen folgende Bereiche an:

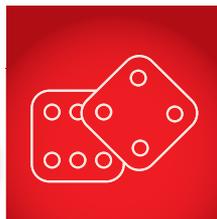


Ihre persönliche Eventagentur aus Kronberg



## DJ SERVICE

Professionelle DJs für Firmenevents, Geburtstage, Hochzeiten oder Vereinsfeiern.



## EVENT MODULE

Bringen Sie den nötigen Schwung in Ihren Event.



## VERANSTALTUNGS-SERVICE

Seien Sie Gast und Gastgeber zugleich! Und geben Sie die komplette Planung in unsere Hände.



## ZELT -VERLEIH

Wir machen das wasserdicht - mit still! Professioneller Zelt & Zubehör Verleih für Ihren Event.



## COCKTAIL-SERVICE

Unser mobiler Cocktail-Service macht Ihre Party flüssig!



## OLDTIMER-VERLEIH

On the Road again für den ganz besonderen Flair.



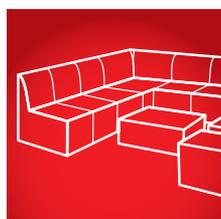
## EQUIPMENT-VERLEIH

Mieten statt spülen! Entdecken Sie unser großes Verleih-Programm.



## GRILL CATERING

Ob Grillfeier oder Premium BBQ - Bei uns All-Inklusive.



## MOBILIAR-VERLEIH

Schlicht und elegant. Verleihen Sie Ihrer Location einen Hauch von Luxus mit unseren weißen Lounge Modulen.



## MPC EVENTAGENTUR

Schneider & Ripp GbR  
Dieselstr. 12  
61476 Kronberg

fon: 06173 – 989 723 17  
fax: 06173 – 989 723 517

email: [info@mpc-ffm.de](mailto:info@mpc-ffm.de)  
web: [www.mpc-ffm.de](http://www.mpc-ffm.de)  
[www.verleih-kronberg.de](http://www.verleih-kronberg.de)



# Lauter Lieblingessen

Ob herzhaft oder süß – hier geht es um die Klassiker der Kochkunst: Volker Hintz und Armin Treusch bringen weiterhin frischen Schwung in die traditionelle Küche, Tobias Datow nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise ins Schwabenländle, Steffen Ott zelebriert feinstes Lamm und wie bereits seit vielen Jahren das perfekte Schnitzel, Ewa Feix backt mit Ihnen sündhaft gute Torten, und das DFB-Kochtraining bringt frischen Schwung auf die Teller – so kann der Sommer kommen!



## DAS REWE DFB-KOCHTRAINING

### Das Team der Genussakademie

Fußball ist ein so schönes wie anstrengendes Geschäft, und wer das Ganze auch noch professionell betreibt, sollte ebensolche Unterstützung in Sachen Ernährung bekommen. Wie gut die schmecken kann, hat der Teamkoch des DFB Holger Stromberg bereits eindrucksvoll in der Genussakademie bewiesen. Stromberg hat jetzt für das REWE DFB-Kochtraining – eine bundesweite Aktion für bessere Ernährung mit hohem Genussfaktor, an der die Genussakademie teilnimmt – ganz persönlich tolle Rezepte für den Alltag geschrieben, die auch für Nichtfußballer bestens geeignet sind! Der Kursleiter erläutert Ihnen in diesem Kurs anschaulich, wie man ohne großen Aufwand selbst mit der richtigen Ernährung mehr Energie in sein Leben bringen kann – von Verzicht ist dabei keine Rede! Vom geheimnisvollen Saisonstart (welcher Trainer gibt schon gern seine Aufstellung preis?) über Crunchy Pomelo-Salat und in Kakao gebratenem Kalbssteak bis zur Karamell-Tarte mit Himbeersorbet liest und kocht sich das Menü ganz ausgezeichnet – und es ist auch noch gesund und voller Power! Neben der Zubereitung des Menüs bekommen die Teilnehmer ein paar wichtige Grundideen mit auf den Weg, wie man sich auch mit einfachen Mitteln richtig gut ernährt. Ein toller Abend für jeden Hobbykoch, der neuen Schwung auf seine persönliche Speisekarte bringen möchte!

#### MENÜ:

„Saisonstart“

Crunchy Pomelo-Salat mit Tempura-Garnelen und „Gäumendisco“

Kalbssteak in Kakao gebraten mit Pfirsich-Schalotten und Kürbis-Gnocchi

Karamell-Tarte mit Himbeersorbet und Salzflocken

#### ORT:

Die Genussakademie

#### TERMINE:

Fr, 18.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Fr, 16.10.15, 18.30–22.30 Uhr

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

## KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE



### Armin Treusch

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Bei diesem Kurs ist der Name Programm! Armin Treusch kocht mit Ihnen ein typisches Odenwälder Menü, das mit Lachsforelle, Grünkernsuppe und Ebbelwoi-Hinkelsche klassischer nicht sein könnte, dabei aber immer mit dem gewissen Etwas, das aus Treuschs Küche eine Kunst macht. Hier schnip-peln, schneiden und brutzeln Sie hervorragende regionale Zutaten mit viel Spaß gemeinsam an den Herdplatten des Restaurants „Treuschs Schwanen“ und bekommen



so nützliche Tipps für Ihre Küche in den eigenen vier Wänden. Armin Treusch ist führender Kopf der Gastronomen-Vereinigung Odenwald-Gasthäuser, arbeitet bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen und pflegt zu diesen ein intensives persönliches Verhältnis. So bekommt er immer den besten Salat, das feinste Gemüse, die Ente vom Bauernhof und natürlich Forelle aus den umliegenden Gewässern. Außerdem keltert der umtriebige Küchenchef seinen eigenen Apfelwein und hat somit jede Menge Geschichten zu erzählen, denen Sie bei der gemeinsamen Arbeit lauschen können, bevor alle gemeinsam an der langen Tafel das komplette Menü genießen!

#### MENÜ:

Aufschnitt von der rosa gebratenen Entenbrust mit Salat von dreierlei Kartoffeln und Kürbis-Preiselbeer-Chutney

Kartoffelauflauf mit Waldpilzen auf Ziegenkäsesauce

Lachsforellenschnitzel in Kartoffelraspeln gebraten, Estragon-Senf-Sauce und Herbstgemüse

Kartoffel-Eis mit karamellisierten Walnüssen, gebackene Apfelschnitz' und Zwetschgensauce

#### ORT:

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

#### TERMINE:

Sa, 05.09.15, 11.00–16.00 Uhr

Sa, 07.11.15, 11.00–16.00 Uhr

**89 €** | 79 € 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. Während sich eine Gruppe auf die erste Vorspeise und den Hauptgang fokussiert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung von zweiter Vorspeise und Dessert. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die ersten beiden Gänge fertig sind, darf schon einmal gegessen und natürlich der korrespondierende Whisky verkostet werden. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie die jeweilige Brennerei und Abfüllung – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!



#### MENÜ:

Tomatin 12 Jahre, 40 % – mit Birnen gefüllte Champignons auf lauwarmem Gersten-Zitrus-Risotto und Rucolablätchen

Speyburn 7 Jahre, 55,5 % – Apfel-Staudensellerie-Suppe mit Haselnussmousse und Crôûtons

The Ileaf, 40 % – Schweinemedallions im Seetang-Bacon-Mantel auf Kartoffel-Karotten-Plätzchen und Blauschimmelkäse-Sauce

Tamdhu 10 Jahre, 43 % – Sultaninen-Crêpe mit Orangenblüten-Sirup

#### TERMINE:

Di, 08.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Mi, 21.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



## DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

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



### MENÜ:

Spinatknödel mit Paradeisern und brauner Butter  
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat  
Marillen-Buchteln mit Vanillesauce

### TERMINE:

Sa, 05.09.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 10.10.15, 11.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

## DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinke**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinke 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. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins – der Genuss der Köstlichkeiten!



### MENÜ:

Tatar vom Handkäse auf Kümmelbrot  
Gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße  
Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf  
Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelwein-Zabaione

### TERMINE:

Mo, 14.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 02.11.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## KÖSTLICHKEITEN AUS DEM LÄNDLE

 **Tobias Datow**

Zur schwäbischen Küche zählen viele nicht wegzudenkende Klassiker. Sie ist einfach und bodenständig, dabei aber nie rustikal und enthält einige Gerichte, die wir alle kennen und lieben: Flädlesuppe, Käse-spätzle mit Schmelzweibeln, Maultaschen, Zwiebelrostbraten, Schupfnudeln oder auch der Gaisburger Marsch sind Köstlichkeiten, die auch zu Hause eigentlich ganz einfach nachgekocht werden können.



### MENÜ:

Gebratene Blutwurst auf Selleriepüree mit Rhabarber und Pfeisele  
Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Maultäschle und Pilzduxefflädle  
Pfritzauf mit Beerenragout

### TERMINE:

Mo, 28.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## FEINSTES LAMM

 **Steffen Ott**

Wenn es um Fleisch geht, spielt Lamm in der orientalischen Küche meistens die Hauptrolle – und das natürlich das ganze Jahr! Von Lammlachsen über Keule oder Ragout bis hin zu Lammkebab oder auch Lamm auf dem Grill gibt es tolle Rezepte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. Viele Hobbyköche trauen sich jedoch nicht ohne weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch – da hilft Steffen Ott doch gern, erklärt anschaulich, wie das geht und bringt Sie in seinem brandneuen Kurs gleich mal mitten hinein in die Duftküche des Orients. Los geht es mit aromatischem Gemüse-Taboulé, anschließend erläutert er ganz praktisch die Zubereitung von Aprikosen-Lamm-Kebab, gefolgt von marinierten Lamm-Chops. Das Dessert ist selbstredend fleischlos, fügt sich jedoch hervorragend in die vorangegangenen Gänge: Den kulinarischen Abschluss macht hier Mango-Joghurt mit Pistazien und Safransirup. Kleine Delikatessen, leicht zu lernen und einfach nachzumachen – nach diesem Kurs!



### MENÜ:

Aromatisches Gemüse-Taboulé  
Aprikosen-Lamm-Kebab mit gebräunten Mandeln  
Marinierte Lamm-Chops mit Mojo Verde und Patata al horno  
Mango-Joghurt mit Pistazien und Safransirup

### TERMIN:

Sa, 19.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## FISCHE AUS FLÜSSEN UND SEEN KÖSTLICH ZUBEREITET

 **Volker Hintz**

Der umtriebige Küchenchef Volker Hintz des Löwen in Alt-Zeilsheim widmet sich diesmal einem so interessanten wie köstlichen Thema, das zur Zeit voll im Trend liegt und bei dem man sich sogar die Grundprodukte selbst in freier Natur besorgen kann: Süßwasserfische und hier insbesondere Seesaibling und Waller (Wels). Sie sind kein Angler? Kein Problem: Volker Hintz verrät ganz bestimmt, wo man die sensiblen Fluss- und Seebewohner käuflich erwerben kann und erläutert in seinem Restaurant anschaulich die Besonderheiten im Umgang mit Süßwasserfischen. Anschließend bereitet er gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein spannendes 3-Gänge-Menü zu: Auf saftiges Wallerfilet folgt der in eine Salzkruste gehüllte Seesaibling mit Gurken und Nusskartoffeln, und den kulinarischen Abschluss bildet ein ebenfalls regional inspiriertes Dessert, kombiniert aus Frischkäse und Birnen. So schmeckt Rhein-Main!



Gurken und Nusskartoffeln, und den kulinarischen Abschluss bildet ein ebenfalls regional inspiriertes Dessert, kombiniert aus Frischkäse und Birnen. So schmeckt Rhein-Main!

### MENÜ:

Wallerfilet mit Kartoffelschuppen, Speckchips und gerösteten Pinienkernen im Feldsalatbeet

Seesaibling in der Salzkruste, dazu gebratene Gurken mit Dillschmand und Nusskartoffeln

Flammierte Frischkäseroulade auf Birnenspalten in Rotwein

### TERMIN:

Di, 22.09.15, 17.00-22.00 Uhr  
Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt

**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**

## KEIMS NEUE KRÄUTER

 **Eckhardt Keim**

In diesem Kurs ist der Name Programm: Lassen Sie sich von Eckhardt Keim, der über ein profundes Wissen in Sachen Würze und Heilwirkung verschiedenster Kräuter verfügt, in die Geheimnisse der schmackhaften und gesunden Kräuterküche einführen. Neben allerlei Wissenswerten über Geschmack und Wirkung der verwendeten Kräuter und Gewürze erläutert er den Kursteilnehmern anschaulich, wie man diese raffiniert in unterschiedlichen Rezepten umsetzt. Die feinen Aromen wollen wohl dosiert eingesetzt werden, um die gewünschte Geschmacksintensität zu erreichen. Natürlich ziehen Sie bei Keim die Fonds für Saucen ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen!



**Estragon**

### MEÑÜ:

Rauchfischparfait in Kräutergelee  
Kaninchenrücken mit Safran-Estragonsauce,  
Rinderhüfte mit Kräuterkruste gratiniert, Thymiansauce

### TERMINE:

Sa, 01.08.15, 12.00-18.00 Uhr  
Sa, 17.10.15, 12.00-18.00 Uhr  
Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

**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 nun in die Genussakademie! Wie bei vielen anderen Dingen kommt es auch hier auf die Qualität an. Nach einer Sturm- und Eröffnungsphase sind heute nur noch wenige Cupcake-Cafés übriggeblieben, denn echte Qualität zu produzieren ist kein Kinderspiel und erfordert jede Menge Wissen. Ewa Feix stammt aus Kanada und entdeckte ihre Leidenschaft für das Backen von Cupcakes, als sie 2009 nach Deutschland kam. Nachdem sie einige Zeit erfolglos nach einem luftigen und leichten Cupcake gesucht hatte, beschloss sie, die kleinen Köstlichkeiten nach dem amerikanischen Rezept angepasst für den deutschen Gaumen einfach selbst zu backen. Ewa Feix macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben. 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, Cupcakes verzieren.



### TERMINE:

Sa, 29.08.15, 11.00-15.00 Uhr  
So, 13.09.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 10.10.15, 11.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

## WUNDERBARES MEE(H)R

 **Eckhardt Keim**

Zu diesem Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Lernen Sie in seinem Kurs die Zubereitung von fangfrischem Mittelmeerfisch und Meeresfrüchten. Der Küchenchef erläutert jeden Arbeitsschritt. Die Teilnehmer kochen das Menü selbst – von der Vorbereitung der Meeresfrüchte bis zum Ziehen der passenden Fonds. In Keims Küche hat Chemie keinen Platz: Gemeinsam werden aromatische Saucen kreiert und mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt.

### MEÑÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 05.09.15, 12.00-18.00 Uhr  
Sa, 03.10.15, 12.00-18.00 Uhr  
Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

**79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. GetränkeCones**

## DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind einer der Megatrends der letzten Jahre, und seit einiger Zeit kann man nun endlich auch in der Genussakademie erlernen, wie man die kleinen Köstlichkeiten zubereitet. Doch schaut man sich mal die kreative und schlicht wunderschöne Gestaltung der Cupcakes von Ewa Feix an, dann stockt einem fast der Atem, denn daneben sieht ein normaler Cupcake aus wie ein Plattenbau neben Schloss Versailles. Ewa zaubert aus Fondant nämlich Blumen, Muster, komplett essbare Kunstwerke, wie man sie nur ganz selten zu sehen bekommt. Und das kann man lernen: In diesem Kurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in diese filigrane Kunst ein, zeigt, 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 mit, sowie eine Swiss-Meringue-Buttercreme, die auf die Cupcakes gestrichen wird. Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente geformt werden, die 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 für's Leben“ lernt – die nächste Hochzeitstorte kommt bestimmt!

### TERMINE:

So, 20.09.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 17.10.15, 11.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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



## SPICY COOKING

 **Steffen Ott**

Wer einmal in Indien oder Thailand gewesen ist, den lässt sie nicht mehr los: Die scharfe Kunst des Kochens! Doch zwischen köstlich Scharf und alles vernichtendem Höllenbrand gibt es nicht nur feine Abstufungen, sondern auch höchst interessante aromatische Unterschiede, die Steffen Ott in seinem brandheißen Kurs nicht nur erläutern, sondern gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern auch zubereiten wird. Hier geht es weniger um das Erzeugen von quälendem Schmerz als vielmehr um einander ergänzende Gewürze, um das jeweilige Produkt selbst geschmacklich perfekt zu unterstreichen und ihm gleichsam noch eine neue Dimension zu entlocken. Doch bevor hier zu viel geschrieben steht: Buchen Sie einfach diesen Kurs und seien Sie sicher: Ihr Gaumen wird anschließend mehr, viel mehr davon wollen. Kein Problem: Steffen Ott zeigt Ihnen ja, wie das geht – von Gepfeffert Ingwer-Melonen-Gazpacho über gebratenen Kohl mit gelbem Curry und scharfem Schweinebauch und geschmorten Chili-Möhren mit Orangen-Koriander-Huhn bis zur Passionsfrucht-Tarte!



### MEÑÜ:

Gepfefferte Ingwer-Melonen-Gazpacho  
Gebratener Kohl mit gelbem Curry und scharfem Schweinebauch  
Geschmorte Chili-Möhren mit Orangen-Koriander-Huhn  
Passionsfrucht-Tarte

### TERMIN:

Di, 06.10.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## PERFEKTE TORTEN

 **Ewa Feix**

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier genau richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben. Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an 3-lagigen Mini-Torten (Durchmesser 8cm), die später natürlich auch auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateure zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker. Da die Küchlein vor der Füllung und Dekoration komplett auskühlen müssen, bringt Ewa ein paar bereits fertig gebacken mit, sodass sich die Teilnehmer voll aufs Füllen, Schichten und Dekorieren konzentrieren können.



### TERMIN:

Sa, 14.11.15, 11.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

# FRISCHE PARADIES

Fisch, Feinkost und mehr

Fisch | Seafood  
Fleisch | Geflügel  
Obst | Gemüse | Käse  
Weine | Öle | Essige  
Pasta | Saucen  
Schokolade  
und vieles mehr.

## Frische ist unsere Leidenschaft.

Ob Vielfalt aus der ganzen Welt oder regionale Produkte -  
wer bei Lebensmitteln Wert legt auf höchste Qualität und Frische, der ist bei uns genau richtig!

Ob Hobbykoch oder Profi: Wir haben das „Beste von allem“ für Sie.

Über **12.000 Delikatessen** aus der ganzen Welt erwarten Sie im FrischeParadies.

An jedem 1. Montag im Monat ist **Cash & Carry-Tag: 15% Rabatt auf alles\***.

### 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](http://www.frischeparadies.com)

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



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



# Die Odenwälder Weininsel

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

Text: Bastian Fiebig

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

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

## **Klein – und sehr fein!**

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

in Sachen Weinbau jedoch kein Kinderspiel und zeugt nicht nur vom Selbstbewusstsein, sondern auch von der Qualität der Groß-Umstädter Weine: Es lohnt sich offensichtlich, hier zu investieren. 85 Prozent der hiesigen Weinerzeugung gehen dabei auf das Konto der Odenwälder Winzergenossenschaft, die sich den schönen Namen *vinum autmundis* gegeben hat. Das bringt regionale Verbundenheit und Geschichtsbewusstsein zum Ausdruck, wurde der Ort doch erstmals im frühen Mittelalter urkundlich als „Autmundisstat“ erwähnt. Heute versorgen 100 Mitglieder mit viel Liebe und Leidenschaft übers Jahr ihre Rebstöcke, die in den drei Groß-Umstädter Weinbergslagen Stachelberg, Steingerück und Herrnberg gedeihen. Bei einem Spaziergang im Sonnenschein erschließt sich sofort, weshalb hier Weinbau betrieben wird, denn mit jedem Meter ändert sich das Mikroklima, wird es wärmer, weht auf einmal konstant eine leichte Brise, wird es schwül und gleich wieder kühl – jede Lage bringt ihren ganz eigenen Charakter mit, der sich wiederum in jedem Jahrgang in jeder Flasche widerspiegelt.



Zwei Kellermeister, ein Ziel: hervorragender Wein!

Hier entstehen auf quarzporphyrgeprägten Böden Weine für Liebhaber, die jenseits des Mainstream spannende Tropfen zu überraschenden Preisen suchen.

### Mineralisch und fruchtig in Weiß und Rot

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



Renaissance-Rathaus und Stadtkirche

felder trocken auch sofort, denn wer sich angesichts vieler magerer und belangloser Weine bereits von dieser ehemaligen Moderebsorte abgewandt hat, findet mit dem Groß-Umstädter endlich wieder viel unkomplizierten Spaß im Glas. Das Flaggschiff unter den Roten ist der Spätburgunder aus dem Barrique, der eher ans ferne Burgund denn an die Odenwälder Weininsel erinnert. Nur nicht beim Preis. Da muss keiner tief in die Tasche greifen, so dass immer noch genug Geld für einen anschließenden Besuch in der empfehlenswerten Groß-Umstädter Gastronomie bleibt. Aber das ist eine andere Geschichte, die wir im Rahmen eines genusslichen Ausflugs mit Geschäftsführer Oliver Schröbel im nächsten Heft erzählen wollen. Bis dahin bleibt viel Zeit, sich einmal selbst vor Ort umzusehen: Die Winzergenossenschaft ist montags bis freitags von 9 bis 12.30 und 14.30 bis 18, samstags von 9 bis 14 und sogar sonntags von 14 bis 18 Uhr geöffnet und freut sich darauf, Ihnen nicht nur einen einzuschenken. Nur eines sollten Sie mitbringen: Platz im Kofferraum!



Geschäftsführer Oliver Schröbel mit seinem Verkaufsteam

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

# Der Herbst wird kunterbunt

Endlich ist es draußen warm und sonnig, doch der Herbst lässt nicht lange auf sich warten. Die Genussakademie zieht natürlich mit und hat schon jetzt einige Herbst-Kracher auf Lager!

NEU

## LANDLUST IM HERBST

 **Nicolas Jung**

Die Sehnsucht nach der heilen Welt auf dem Lande, wo die Kühe noch einfach so auf der Weide herumstehen und Vöglein ganz von alleine zwitschern, hat die deutschen Metropolen voll im Griff und soll für viele Genießer am besten täglich ihre Fortsetzung auf dem Teller finden. Doch saisonal zu kochen ist schnell gesagt, aber kein leichtes Unterfangen, sind die Hüter kulinarischer Traditionen doch beinahe schon ausgestorben.

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 ganz um saisonale Produkte aus der Region, aus denen sich vor allem im Herbst ein wunderbares Menü zusammen stellen lässt. Dabei kommen auch Zutaten in den Topf, die heute völlig zu Unrecht in Vergessenheit geraten sind, wie etwa Endiviensalat, Fenchel-„Tatar“ oder Hafer. Ein toller Abend auf dem Lande in der Küche des Marriott.



### MENÜ:

Landschinken | Endiviensalat | Birne | Bio-Ei Kohlrabi | Bio-Schwein | Fenchel-„Tatar“  
Filet vom Rind | Brüsseler Sprossen | Roulade von Etzels Linda | Speck-Jus  
Mirabelle | Vanille | Hafer

### TERMINE:

Fr, 18.09.15, 18.00-22.00 Uhr  
Fr, 23.10.15, 18.00-22.00 Uhr  
Brasserie ici (Frankfurt Marriott Hotel),  
Hamburger Allee 2, 60486 Frankfurt

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



WIEDER DA

## HERBSTLICHE GENÜSSE

 **Eckhardt Keim**

Das Estragon steht für französische Küche mit mediterranen Anklängen. Hier konsequent auf Geschmacksverstärker verzichtet. Der Herbst geht natürlich auch nicht an Eckhardt Keim vorbei, was der sympathische Küchenchef zum Anlass nimmt, Sie wieder zu einem ganz besonderen Herbstmenü in seiner Küche willkommen zu heißen.



Estragon

### MENÜ:

Lauwarm geräucherter Lachs mit Petersilien-Pastinaken-Püree, Meerrettichsauce  
Fasanenravioli, Pilzconfit, Thymiansauce  
Entenbrust mit Holundersauce auf Herbstgemüse, Schupfnudeln  
Hokkaidokürbis-Vanille mousse

### TERMINE:

Sa, 31.10.15, 12.00-18.00 Uhr  
Sa, 21.11.15, 12.00-18.00 Uhr  
Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt  
**79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke**

WIEDER DA

## RAN AN DIE PLÄTZCHEN!

 **Oliver Schneider**

Ob man will oder nicht: der Winter kommt ganz bestimmt - und hat zum Glück Weihnachten mit im Gepäck. Also heißt es bald wieder Teig ausrollen, ausstechen, verzieren und ab in den Ofen mit den Plätzchen! Mehl, Zucker, Zimt und Streusel - hier wird die Genussakademie in ein Schlachtfeld verwandelt. Oliver Schneider backt an drei Terminen mit seinen Gästen vier klassische Plätzchenvariationen, von Butterplätzchen bis Engelsaugen, und zeigt auch, worauf es beim Dekorieren ankommt. Natürlich bekommt jeder Teilnehmer auch ein Tütchen der frischgebackenen Plätzchen mit auf den Heimweg.



### MENÜ:

Vanillekipferl  
Engelsaugen  
Butterplätzchen  
Lebkuchenplätzchen

### TERMINE:

So, 15.11.15, 11.00-15.00 Uhr  
Sa, 12.12.15, 11.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie  
**59 € | 59 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke**

WIEDER DA

## DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

 **Das Team der Genussakademie**

Es soll Zeiten gegeben haben, in denen Menschen noch Folie öffneten, um kreisrundes, wie Knödel aussehendes Convenience-Food in heißes Wasser gleiten zu lassen und 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 schmecken und natürlich, wie man sie zubereitet. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast!

### MENÜ:

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

### TERMINE:

Sa, 12.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 12.10.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie  
**79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke**

WIEDER DA

## AM HERD MIT DEM ROULADENKÖNIG

 **Jürgen Helm**

Jürgen Helm öffnet endlich wieder seine Küche und zeigt, wie einfach man die köstlichen Rollen zubereitet, während seine Mutter die Fertigung echter Kartoffelknödel erläutert - von Hand, versteht sich. Außerdem stehen eine wärmende Grünkernsuppe mit Markklößchen sowie Bratpfel mit köstlicher Weinschaumsauce auf der Agenda - Gutbürgerlich vom Feinsten!



»Zum Goldenen Löwen«

### MENÜ:

Grünkernsuppe mit Markklößchen  
Rindsroulade mit Kartoffelklößen und Rotkraut  
Bratpfel in Weinschaumsauce

### TERMINE:

Sa, 21.11.15, 11.00-15.00 Uhr  
**ZUM Goldenen Löwen, Hüttenthaler Straße 49, 64756 Mossautal-Gütterbach**  
**79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke**

# BARBEQUE

## BBQ – DIE GRILLSAISON IST NOCH NICHT VORBEI!

Grillen ist Genuss pur und eine stressfreie Art des Kochens, die viele Möglichkeiten bietet. Damit für jeden etwas dabei ist, haben wir auf unserer Website viele spannende Grillkurse für Sie – sowohl David und Thomas Fischer als auch Oliver Hess, Wolfgang Bauer und die Gerbermühle packen weiterhin die Grillschürzen aus und überraschen Sie mit sommerlichen Köstlichkeiten:

- BBQ - Fine Food on Fire mit David Fischer
- Die Gerbermühle grillt hessisch
- Grillen im Biergarten mit Wolfgang Bauer
- Das ABC des Grillens mit Oliver Hess
- Mediterranes BBQ mit Thomas Fischer

Sämtliche Informationen mit aktuellen Zusatzterminen finden Sie unter [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)



## COOK, LUNCH & RUN

 **Oliver Schneider**

Cook, lunch and run ist 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. 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, Dessert und Kaffee stehen ebenfalls 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 wenigen Plätze, denn wer zuerst kommt, kocht zuerst!!

### MENÜ:

- Do, 17.09.15: Tom Ka Gai à la Oli
- Di, 29.09.15: Pasta mit Garnelen in Spinat-Frischkäse-Sauce
- Do, 15.10.15: Bauernomelette mit Chfosalat
- ... to be continued

### TERMINE:

- Do, 17.09.15, 12.15-13.10 Uhr
- Di, 29.09.15, 12.15-13.10 Uhr
- Do, 15.10.15, 12.15-13.10 Uhr
- Die Genussakademie

**17 €** (vor Ort zahlbar), inkl. Wasser



# Genuss

 **SIMONELLI**  **ELEKTRA**  **WEGA**



## Das Besondere für ambitionierte Privatanwender.

Guter Kaffee ist ein Gesamterlebnis! In unserem Ausstellungsraum können Sie viele Siebträger-Kaffeemaschinen ausprobieren. Wir individualisieren die Maschinen auf Wunsch in eigener Werkstatt und gewährleisten kurzfristigen Vor-Ort-Service durch unsere Techniker.

  
Beratung Verkauf Service

Dieselstraße 30-40, 60314 Frankfurt am Main  
post@macatec.com, www.macatec.com,  
069 904751800

# Trendthemen: vegetarisch und Vegan



## GIB DER LIEBE PFEFFER UND DEM LEBEN SALZ



**Ellen Hoffmann-Hromek**

Ellen Hoffmann-Hromek lädt für einen neuen Kurs in ihre Küche ein – erleben Sie die sinnliche Seite der ayurvedisch-indischen Wohlfühlküche im hessischen Dorf Schwarzenfels. Der Tag beginnt mit einer ayurvedischen Frühstücksvariante. Dazu gibt es Venusdatteln, Kichererbsen-Konfekt und Ladu. Dann steht eine Einführung in die Welt der Gewürze, ihre Anwendung in der Küche und ihre besondere Heilwirkung auf der Agenda. Sie lernen von Ellen nicht nur Ghee und Gewürzmischungen herzustellen, sondern kochen mit ihr auch ein Menü in allen sechs Geschmacksrichtungen. Zusammen mit Ellen steigen die Teilnehmer in die Welt der Gewürze ein und bekommen jede Menge Inspiration und Freude für den neuen Umgang mit der Wohlfühlküche.



### MENÜ:

Linsencurry mit Kokospfannkuchen  
Auberginen-Türmchen mit Granatapfel-Minze-Joghurtsauce  
Kichererbsen-Spinat-Küchlein mit Pastinaken-Korianderdip  
Blechkartoffel mit Gewürzen und Ghee im Ofen gebacken  
Halva-Eiscreme mit scharfer Schokoladensauce

### TERMINE:

Sa, 19.09.15, 10.30–15.00 Uhr  
Sa, 24.10.15, 10.30–15.00 Uhr  
Ellen Hoffmann-Hromek, Am Güntershof 1, 36391 Sinnthal

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

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH



**Ellen Hoffmann-Hromek**

Vegetarische Ernährung behauptet sich heute souverän als selbstbewusste, eigenständige, kreative und geschmackvolle Küche. Vorbei ist die Zeit käse- und tierischer Aufläufe, von Sojaschnitzel und Tofuwurstchen: Gemüse hat sich vom Beilagendasein emanzipiert und spielt gemeinsam mit Hülsenfrüchten, Tofu, Sesam, Nüssen und Miso die kulinarische Hauptrolle. Von Roten Beten über Erbsen, Linsen, Salate, Mango, Zucchini, Nüsse bis zu selbst gemachten Nudeln und Teig führt Sie Ellen in die faszinierend sinnlichen Geheimnisse ihrer fleischlosen Kochkunst ein. Der Kochkurs beginnt mit einer spannenden Einführung in die farbenfrohe Welt der Gewürze, ihre Anwendung, Wirkung und Heilkraft. Zusammen mit den Kursteilnehmern stellt Ellen Gewürzmischungen, Sesam und Würzpasten her. Anschließend wird gemeinsam nicht nur gekocht, sondern auch gebacken und gewickelt – lassen Sie sich inspirieren!

### MENÜ:

Misosuppe  
Carpaccio von Roter Beete, Rote-Bete-Dip, grüner Erbsenhumus, Linsen-Mango-Salat, Zucchiniburger mit Joghurt-Nusscreme, selbstgebackenes Ciabatta (ein Teig mit verschiedenen Variationen – Ciabatta, Grissini, Teigtaschen)  
Krautwickler (hausgemachter Nudelteig, gefüllt mit aromatisch gewürztem Weißkraut, in Gewürzfond im Ofen gegart), Blattsalat mit Kartoffel-Vinaigrette  
Kardamom-Pfeffer-Meringues auf Beeren-Mascarponesahne

### TERMINE:

Do, 15.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!



**Hagen Schunk**

Ayurveda – eine jahrtausende alte Kochkunst aus Indien – ist durch die Verwendung von frischen Zutaten und Gewürzen wie keine andere auf die Stärkung der inneren Balance ausgerichtet. Entdecken Sie in diesem Kurs die faszinierenden Möglichkeiten, im typgerechten Umgang mit 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

### TERMINE:

Sa, 22.08.15, 11.00–15.00 Uhr  
So, 11.10.15, 11.00–15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

## WONDERFUL: VEGANE KÜCHE MIT DEM WONDERGOOD



**Olga Kuvsinova**

Vegane und vegetarische Ernährung erreicht immer mehr Menschen, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf tierische Produkte verzichten möchten. Aktionen wie Veggie Thursday möchten auch Fleischliebhaber davon überzeugen, ab und zu mal einen fleischfreien Tag einzulegen. Doch oft hapert es an der Kreativität – wie kocht man dauerhaft und abwechslungsreich ohne tierische Produkte? Das Wondergood, seit 2013 in Bornheim ansässig, 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 geht es 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 die vegane Ernährung und Nachhaltigkeit.



### MENÜ:

Türmchen aus Buchweizen-Blinis mit provenzalischem Gemüse, Kräuter-Mayo und gerösteten Kürbiskernen  
Kräuter-Graupenrisotto mit pikanter Mojo, dazu Röllchen von Kräuterseitlingen und Zucchini  
Nuss-Crumble mit Clementinen-Kompott und Schlagsahne

### TERMINE:

So, 27.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
So, 25.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



# Frühbucher-Special

Für den frühen Hobbykoch ist Weihnachten kein Grund zur Sorge, hat er sich doch schon rechtzeitig seinen Kursplatz zum Thema Ente oder Gans gesichert. Und das lohnt sich auch für die Schnäppchenjäger, denn wer bis zum 31. Juli einen Kursplatz bucht, bekommt 10 Euro Nachlass auf den vollen Preis!

WIEDER  
DA

## DES MARTIN'S GANS


**Volker Hintz**

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

### MENÜ:

Cremesuppe von der Steckrübe mit Petersilienöl und Schwarzwälder Schinkenröllchen

Des Martin's Gans mit Kartoffel-Majoranknödeln, Honigmarronen und Ingwerrotkohl

Topfenknödel in Mandelkrokant auf Karamelläpfeln mit Vanille-Crème-fraîche

### TERMINE:

Di, 20.10.15, 17.00-22.00 Uhr

Mi, 04.11.15, 17.00-22.00 Uhr

Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt

**89 € inkl. Getränke**

WIEDER  
DA

## ENTE TRIFFT KÜRBIS


**Thomas Fischer**

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

### MENÜ:

Gebratene Entenstopfleber auf Kürbis-Orangen-Gemüse und Muscadet

Rotkohlsüppchen mit einer Mousse von Räucher-speck

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

### TERMINE:

Sa, 17.10.15, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 13.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

**89 € inkl. Getränke**

WIEDER  
DA

## GANS GANZ KLASSISCH


**Thomas Fischer**

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Herbst nicht um Gänsebraten herum. Diese Tradition wird im Spätherbst und Winter Thomas Fischer in der Genussakademie zelebrieren. Fischer verrät Ihnen detailliert, wie man das gute Stück im Ganzen auf den Punkt garen und dabei dennoch schön knusprig braten kann. Wer es also schlicht und einfach lecker mag, der sollte sich schnell seinen Platz am 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 Semmelaufauf

Karamellisierte Winterfrüchte mit Vanilleparfait

### TERMINE:

Fr, 06.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 05.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

**89 € 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

# Bella Italia Deluxe, Indian Experience oder zu Gast auf dem Street Food Market: Das wird Silvester<sup>3</sup>!

Es ist zwar noch ein wenig Zeit, bis der Jahreswechsel ansteht, doch der frühe Vogel köpft die Champagnerflasche am richtigen Platz, und so wollen wir Ihnen unsere drei Ideen rechtzeitig präsentieren – die internen Wetten, welche Veranstaltung zuerst ausverkauft ist, laufen bereits!

Nach dem spektakulären Gastspiel von Christoph Rainer im letzten Jahr auf der **Fressgass'** war es nicht einfach, entsprechend nachzulegen – obwohl: Eigentlich brauchte es nur die richtige Idee, ein kurzes Gespräch, und das nächste Highlight war perfekt. Kein geringerer als Carmelo Greco – seit vielen Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchef und bester italienischer Koch Deutschlands – wird mit einem Menü in sechs traumhaften Gängen dafür sorgen, dass seine Gäste sowohl das alte Jahr in bester Erinnerung behalten als auch ausgesprochen glücklich ins Neue hineinrutschen werden. Manzo tonnato / Baby Leaf / Airbag Patata, Gänseleber-Ei / Früchteperlen / Aceto Balsamico, Tortelli Carbonara 2016, Atlantik-Steinbutt / Bagna Cauda Light / Kartoffel / Trüffel, Mieral-Taube / Granatapfel / Rotkohl / Rote Bete und Dolce, die bis zum Event geheim gehalten werden – so feiert Italien unter Sternen! Natürlich gibt es auch wieder einen Chef's Table, dessen Plätze diesmal vermutlich noch begehrt sein werden!

Im **Medienhaus** könnte beim nächsten Jahreswechsel durchaus ein Maharadscha mitfeiern – diesmal führt die kulinarische Reise nach Indien. Von Seafood-Curry „Goa-Style“ mit Kokos und Tamarinde geht es am Gaumen über Butterchicken mit Mango-Relish und Koriander, würziges Lammfleisch in Joghurt, Ingwer und Tomate geschmort und Vegetable Byriani bis zu Gewürztee-Crème brûlée mit Kumquats und Mangolassi-Mousse von Mango und Joghurt mit Minze und Kardamomcrumble. Die Silvesterparty im Medienhaus ist eine Küchenparty: Natürlich gibt es wieder Sitzplatzgarantie und genug Platz, um sich zwischen den Tischen zu bewegen – die Anzahl der Gäste bleibt streng limitiert. Das Essen ist kein gesetztes Dinner, sondern wird in mehreren klassischen Buffetgängen und zwei Gängen am Platz serviert. Die Köche richten die Teller also an ihren Kochstationen vollständig an, die anschließend von den Gästen selbstständig weggenommen werden können. Dadurch ist Bewegung im Spiel, man macht neue Bekanntschaften, und die Musik vom DJ tut ihr Übriges, dass ein Feuerwerk der guten Laune entsteht!

**Das Atelier 3.0** verwandelt sich diesmal in einen quirligen Street Food Market! Jeder der insgesamt fünf Stände – Wok'n'Roll, Burgers and Worscht, Sushi Sensations Tapas Españolas und Last Calories 2015 mit Überraschungshüftgold: Jeder der insgesamt fünf Stände lohnt ein kurzes Vorüberschlendern oder aber auch einen längeren Besuch, denn hier ist Abwechslung Trumpf. Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht sind hier selbstverständlich ebenfalls inklusive! Es gibt auch diesmal für jeden einen Sitzplatz und die Anzahl der Gäste ist wie in den anderen Locations streng limitiert, doch sitzen bleibt hier vermutlich niemand lange: auch im Atelier heizt der DJ bis in die frühen Morgenstunden ordentlich ein!



## **FRESSGASS'**

### **SILVESTER MIT CARMELO GRECO**

#### **MENÜ:**

Manzo tonnato / Baby Leaf / Airbag Patata  
Gänseleber-Ei / Früchteperlen / Aceto Balsamico  
Tortelli Carbonara 2016  
Atlantik-Steinbutt / Bagna Cauda Light / Kartoffel / Trüffel  
Mieral-Taube / Granatapfel / Rotkohl / Rote Bete  
Dolce

#### **KOSTEN:**

**179 €** | 169 € mit Genuss-Card

**Chef's Table 249 €** | 239 € mit Genuss-Card

In diesem Preis sind der Begrüßungschampagner, das Menü, Kaffee und Softdrinks inklusive. Korrespondierende Weine und Champagner können entweder als feste Weinbegleitung zum Preis von 49 € gebucht oder von der Weinkarte bestellt werden. Für die Gäste am Chef's Table sind Weine und Champagner inklusive!

## **MEDIENHAUS**

### **INDIAN EXPERIENCE**

#### **MENÜ:**

Mullygatawny Soup  
Seafood „Goa-Style“, Kokos, Tamarinde  
Butterchicken mit Mango-Relish und Koriander  
Würziges Lammfleisch in Joghurt, Ingwer und Tomate geschmort  
Chicken Tikka Masala  
Schweinefleisch Vingaloo  
Vegetable Byriani  
Gewürztee-Crème brûlée mit Kumquats und Mangolassi-Mousse

#### **KOSTEN:**

**149 €** | 139 € mit Genuss-Card, inkl. Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht!

## **ATELIER 3.0**

### **THE STREET FOOD MARKET**

#### **MENÜ:**

Wok 'n' Roll Vietnam / Famous Street Curry  
Der Genussburger / Traveler's Sausage  
Sushi Sensations klassisch und Freestyle  
Tapas Españolas: Meeresfrüchtesalat / Couscous / Chorizo  
Last Calories 2015 – das süße Finale!

#### **KOSTEN:**

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

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



### Der Unterschied heißt Gaggenau.

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.

Informieren Sie sich unter 089 20 355 366 oder unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

# GAGGENAU



# Rochelt & Friedrich: Österreichs Gipfel!

Was Günter Rochelt 1989 in Tirol begann, setzt Schwiegersohn Alexander Rainer (Foto) seit 2003 kontinuierlich fort: Brände von weltweit einzigartiger Qualität zu erzeugen. Jetzt kommt er für ein faszinierendes Event in die Genussakademie – und trifft dort auf Sternekoch Alfred Friedrich!

Text: Bastian Fiebig

**D**ass Österreich Heimat zahlreicher guter Brennereien ist, hat sich schon länger herumgesprochen, doch Rochelt ist anders. Besser gesagt: Nach dem Genuss bereits eines der Brände aus dem kleinen Familienbetrieb ist für SIE alles anders. Hier passt der bekannte Liedtitel von Klaus Lage, wo es heißt „1000-mal berührt, 1000-mal ist nix passiert“ – aber wehe, Sie **PROBIEREN** auch nur einmal von diesem Elixier: Es wird Sie nicht mehr loslassen. Zum Trost sei erwähnt, dass es weltberühmten Sterneköchen wie Eckart Witzigmann oder Weinkritikern wie Robert Parker ganz ähnlich geht, doch selbst ein solcher vergleichsweise junger Mythos hat sein ganz solides Fundament, auf dem der Erfolg gegründet.

Kaum zu glauben: Zunächst war die Firma Rochelt tatsächlich „nur“ das Hobby des Gründers Günter Rochelt, der ganz entspannt nur für gute Freunde und Bekannte brannte.

Er revolutionierte Anfang der 90er Jahre den Schnapsmarkt durch seine kompromisslose Qualitätspolitik, die bereits beim Grundprodukt ansetzt. Nur allerbeste Früchte finden auch heute noch Berücksichtigung, und es sind gute Kontakte zu den Obstbauern vonnöten, um solches auch in den benötigten Mengen zu bekommen. Für einen Liter Weichselkirschbrand braucht es bei Rochelt beispielsweise 35 Kilogramm kerngesunde Kirschfrüchte, allesamt von Hand gepflückt. Apropos: Handarbeit ist grundsätzlich an der Tagesordnung, und ist das Obst zu empfindlich für den Transport, so kommt der Gärbottich als mobile Anlage auch schon mal zum Obstbauern! Reinzuchthefen bekommen bei Rochelt nichts zu futtern: Die von selbst einsetzende Spontangärung garantiert feinste Fruchtaromen. Nach dem Ende des Gärprozesses wird die Maische höchst behutsam nach bester Tiroler Tradition in Kupferkesseln destilliert.

## Die Guten ins Gläschen

Hierbei entsteht zunächst der Raubrand mit etwa 30 Prozent Alkohol und anschließend im Rahmen des zweiten Brennvorgangs dann der Feinbrand, der sich wiederum in drei verschiedene Abschnitte teilt: Vorlauf, Herzstück und Nachlauf. Hier wird es jetzt besonders interessant, denn wie man das Herzstück definiert, macht den entscheidenden Unterschied aus. Und hier ist man bei Rochelt absolut kompromisslos: Was nicht allerhöchsten Ansprüchen genügt, darf nicht in die wunderschönen, der traditionellen Tiroler Zangenflasche nachempfundenen Flaschen gefüllt werden. Doch bevor dies nach penibler Verkostung und Auslese geschieht, bekommt ein Rochelt-Brand erst einmal viel Zeit, damit Alkohol und Aromenfülle allmählich zueinander finden können. Der fertige Wechselbrand etwa darf zehn Jahre im Glasballon reifen, bevor er unfiltriert auf die Flasche gebracht wird.

Das Ergebnis war vom Start weg von bis dahin unbekannter Güte: Wurden zunächst nur sieben unterschiedliche Brände hergestellt, so verwandelt man bei Rochelt unterdessen 21 unterschiedliche Obstsorten in unglaublich konzentrierte und dabei vollendet harmonische Tropfen. Nun konnte die Genussakademie Alexander Rainer endlich davon überzeugen, für einen einzigen Abend aus dem sonnigen Tirol in die Genussakademie Frankfurt zu kommen, um hier seine Brände und deren Geschichte(n) zu präsentieren, doch das ist noch nicht alles. Zu Edelbränden ein korrespondierendes Menü zu konzipieren ist eine so spannende wie komplizierte Angelegenheit, die das ganze Wissen eines erfahrenen Spitzenkochs braucht – wer wäre da passender als der gebürtige Österreicher und Sternekoch Alfred Friedrich?! Der hat sich nach einem Leben für die Sternegastronomie – seine Stationen sind von der Münchner Aubergine über Jörg Müller auf Sylt, den Frankfurter Brückenkeller, das Humperdinck, das Marcobrunn in Schloss Reinhartshausen, Winklers Residenz in Aschau bis zu seinen Engagements im Tigerpalast und dem Restaurant Lafleur schon legendär – nun mit dem kulinarischen Tausendsassa Micha Bartels zusammengetan, um neugierigen Gourmets seine sinnliche Kochkunst in die eigenen



Alfred Friedrich

vier Wände zu bringen. Genusswerkstatt heißt das brandneue Konzept, und so passt dieses Spitzen-Tandem auch perfekt zur Genussakademie, wo die beiden ein faszinierendes, präzise auf die jeweils servierten Rochelt-Brände abgestimmtes Degustationsmenü in neun Gängen komponieren und präsentieren werden.

Die Sache hat einen Haken: Es gibt bisher nur einen Termin, und ob es gelingen wird, dieses Dreamteam ein zweites Mal auf einen gemeinsamen Termin zu verpflichten, darf zu Recht bezweifelt werden. Dieses österreichische Gipfeltreffen wird mit Sicherheit in die Geschichte der Genussakademie als eines der wirklich großen Ereignisse eingehen – 24 Plätze sind zu vergeben!



Das Familienunternehmen: Alexander Rainer und die Rochelt-Töchter

Fotos: Brennerei Rochelt

### ROCHELT & FRIEDRICH – ÖSTERREICHS GIPFEL!

#### DIE BRÄNDE:

Gravensteiner Apfel, Muskattraube, Mirabelle, Wachauer Marille, Quitte, Weichsel, Schwarze Ribisel, Orange, Hollermandl (Williams & Holunder)

#### DAS MENÜ:

Sternkoch Alfred Friedrich wird ein perfekt abgestimmtes Degustationsmenü in neun Gängen unter Verwendung jener Früchte präsentieren, deren Aromen von Rochelt in Flaschen gebannt wurden!

#### TERMIN:

Sa, 26.09.15, 18:30–22:30 Uhr

#### ORT: Genussakademie

**KOSTEN: 149 €** | 139 € für Genuss-Card-Inhaber





# Genuss-Kalender

## Das Programm der Genussakademie von August bis November 2015

### AUGUST

03.08.2015	<i>Pasta &amp; Saucen – Basics</i>	44
03.08.2015	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	47
06.08.2015	<i>Mediterrane Genussküche</i>	40
07.08.2015	<i>Fisch – Basics</i>	44
07.08.2015	<i>Ganz schön schnittig – Geflügel</i>	48
07.08.2015	<i>WILDDes Kochen im Spessart</i>	66
08.08.2015	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	24
11.08.2015	<i>Fleisch – Basics</i>	45
13.08.2015	<i>Geflügel – Basics</i>	45
13.08.2015	<i>Spicy Cooking</i>	24
15.08.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	46
17.08.2015	<i>Gemüse – Basics</i>	45
22.08.2015	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	30
22.08.2015	<i>Ein prickelndes Wochenende bei Johanningen!</i>	62
22.08.2015	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	51
28.08.2015	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	43
29.08.2015	<i>Cupcakes</i>	24
29.08.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	46
29.08.2015	<i>Genuss im Piemont</i>	18
29.08.2015	<i>Mediterran Deluxe</i>	18
29.08.2015	<i>Sissis Lieblinge – Klassiker aus der K. u. K.-Küche</i>	18

### SEPTEMBER

02.09.2015	<i>Thomas Haus: Fangfrisch</i>	17
04.09.2015	<i>Die feine südfranzösische Fischküche</i>	40
04.09.2015	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	51
05.09.2015	<i>Anke Heymach und Reiner Wechs: Die Gourmet-Käseschule!</i>	52
05.09.2015	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	23
05.09.2015	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	22
05.09.2015	<i>Topfsucht Deckel</i>	52
05.09.2015	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	24
07.09.2015	<i>Cuisine Royal Marocaine</i>	42
07.09.2015	<i>Steaks &amp; Co: Das Kurzbraten</i>	46
08.09.2015	<i>Champagner und HairSPA</i>	51
08.09.2015	<i>Aromatisches – Food &amp; Whisky</i>	22
08.09.2015	<i>Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs</i>	47
09.09.2015	<i>After-Work Chill-Out</i>	52
09.09.2015	<i>Ganz schön schnittig – Gemüse</i>	48
10.09.2015	<i>Mediterrane Genussküche</i>	40
10.09.2015	<i>Whiskytasting mit Barbier</i>	51
11.09.2015	<i>Simply Sushi</i>	42
11.09.2015	<i>WILDDes Kochen im Spessart</i>	66
12.09.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	46
12.09.2015	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	29
12.09.2015	<i>Genuss im Piemont</i>	18
12.09.2015	<i>Mediterran Deluxe</i>	18
12.09.2015	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	47

13.09.2015	<i>Cupcakes</i>	24
13.09.2015	<i>Scharf und sinnlich: Die lange Nacht der Aromen!</i>	52
13.09.2015	<i>Streifzüge durch die Toskana – Zypressen, Chianti &amp; Palazzi</i>	60
13.09.2015	<i>Tapas und Paellas</i>	39
13.09.2015	<i>Wein &amp; Käse – Ein harmonisches Duett</i>	52
14.09.2015	<i>Fleisch – Basics</i>	45
14.09.2015	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	23
15.09.2015	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfzaren</i>	46
15.09.2015	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	38
16.09.2015	<i>Alles Hummer</i>	19
17.09.2015	<i>Cook, Lunch &amp; Run</i>	29
17.09.2015	<i>Das kleine Sushi-ABC</i>	48
17.09.2015	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	51
17.09.2015	<i>Feinstes Fleisch Kochkurs</i>	19
18.09.2015	<i>Das REWE DFB-Kochtraining</i>	22
18.09.2015	<i>Landlust im Herbst</i>	28
19.09.2015	<i>Feinstes Lamm</i>	23
20.09.2015	<i>Designing Cupcakes</i>	24
20.09.2015	<i>Die neue israelische Küche</i>	42
21.09.2015	<i>Fisch – Basics</i>	44
21.09.2015	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	47
22.09.2015	<i>Pasta &amp; Saucen – Basics</i>	44
22.09.2015	<i>Cognac, Rum &amp; Whisky – Das Tasting</i>	51
22.09.2015	<i>Fische aus Flüssen und Seen köstlich zubereitet</i>	23
23.09.2015	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	19
24.09.2015	<i>Feinstes Seafood – Der Kochkurs</i>	19
25.09.2015	<i>Ganz schön schnittig – Fisch</i>	48
25.09.2015	<i>Kochen mit Leib und Seele: Ein Abend mit André Großfeld</i>	16
26.09.2015	<i>Der Saucenprofi</i>	46
26.09.2015	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	51
27.09.2015	<i>Geheimnisvolles Kerala – Die Gewürzküche Südindiens</i>	42
27.09.2015	<i>Pizza Pizza!</i>	41
27.09.2015	<i>Reise durch Sizilien</i>	39
27.09.2015	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	30
28.09.2015	<i>Köstlichkeiten aus dem Ländle</i>	23
29.09.2015	<i>Cook, Lunch &amp; Run</i>	29
29.09.2015	<i>Selbst Brot backen</i>	47

### OKTOBER

02.10.2015	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	41
03.10.2015	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	46
05.10.2015	<i>Geflügel – Basics</i>	45
05.10.2015	<i>Das gläserne Buffet – mediterran</i>	40



06.10.2015	Champagner und HairSPA	51
06.10.2015	Spicy Cooking	24
06.10.2015	Thomas Haus: Fangfrisch	17
07.10.2015	After-Work Chill-Out	52
07.10.2015	Feinstes Seafood – Das Tasting	51
08.10.2015	Feinstes Fleisch – Das Tasting!	51
08.10.2015	Kochen mit Leib und Seele: Ein Abend mit André Großfeld	16
08.10.2015	Whiskytasting mit Barbier	51
09.10.2015	Simply Sushi	42
09.10.2015	Tirol hoch zwei	40
10.10.2015	Das gläserne Buffet – international	43
10.10.2015	Das Perfekte Schnitzel	23
10.10.2015	Topf sucht Deckel	52
10.10.2015	Zauberhaftes Vietnam	42
11.10.2015	Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!	30
11.10.2015	Cuisine Royal Marocaine	42
11.10.2015	Pizza Pizza!	41
11.10.2015	Scharf und sinnlich: Die lange Nacht der Aromen!	52
11.10.2015	Sissis Lieblinge – Klassiker aus der K. u. K.-Küche	18
11.10.2015	Tapas und Paellas	39
12.10.2015	Die lange Nacht der Knödel	29
13.10.2015	Gemüse – Basics	45
14.10.2015	La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläschen	50
15.10.2015	Cook, Lunch & Run	29
15.10.2015	Feinstes Seafood – Der Kochkurs	19
15.10.2015	Fleischlos glücklich mit Ellen Hoffmann-Hromek	30
16.10.2015	Das REWE DFB-Kochtraining	22
16.10.2015	Feinstes Fleisch Kochkurs	19
17.10.2015	Designing Cupcakes	24
17.10.2015	Die neue israelische Küche	42
17.10.2015	Die Weinentdecker-Nostalgiebustour	64
17.10.2015	Ente trifft Kürbis	31
17.10.2015	Keims neue Kräuter	24
18.10.2015	Schöne Desserts selbst gemacht	47
18.10.2015	Göttliches Italien	38
18.10.2015	So geht Wein	50
19.10.2015	Schalen- und Krustentiere	47
20.10.2015	Des Martin's Gans	31
21.10.2015	Aromatisches – Food & Whisky	22
23.10.2015	Die Geheimnisse der Baristas	51
23.10.2015	Landlust im Herbst	28
24.10.2015	Authentisch Thailändisch	42
24.10.2015	Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz	30
24.10.2015	Les Deux Dienstbach	40
24.10.2015	Österreich innovativ!	17

25.10.2015	Pizza Pizza!	41
25.10.2015	Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood	30
26.10.2015	Die klassische libanesische Küche	38
30.10.2015	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gdern	66
31.10.2015	Geheimnisvolles Kerala – Die Gewürzküche Südindiens	42
31.10.2015	Herbstliche Genüsse	28

## NOVEMBER

02.11.2015	Die echte Frankfurter Küche	23
02.11.2015	In fünf Gängen um die Welt	43
04.11.2015	After-Work Chill-Out	52
04.11.2015	Des Martin's Gans	31
04.11.2015	Die Geheimnisse der Gastronomie	51
05.11.2015	Die feine bretonische Fischküche	41
06.11.2015	Die Tricks der Sterneköche	19
06.11.2015	Gans ganz klassisch	31
07.11.2015	Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz	30
07.11.2015	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	22
07.11.2015	Österreich innovativ!	17
07.11.2015	Zauberhaftes Vietnam	42
08.11.2015	Gans köstlich	17
09.11.2015	Gans köstlich	17
09.11.2015	Klein und fein – Fingerfood	47
10.11.2015	Steaks & Co: Das Kurzbraten	46
12.11.2015	Wein & Käse – Ein harmonisches Duett	52
13.11.2015	Ente trifft Kürbis	31
14.11.2015	Authentisch Thailändisch	42
14.11.2015	Perfekte Torten	24
15.11.2015	Fleischlos glücklich mit Ellen Hoffmann-Hromek	30
15.11.2015	Ran an die Plätzchen!	28
16.11.2015	Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren	46
20.11.2015	Les Deux Dienstbach	40
20.11.2015	Romantik mit Stern	64
21.11.2015	Am Herd mit dem Rouladenkönig	28
21.11.2015	Anke Heymach und Reiner Wechs: Die Gourmet-Käseschule!	52
21.11.2015	Herbstliche Genüsse	28
21.11.2015	Roh! Gehackt! Lecker! – Der Tatarkurs	47
22.11.2015	Perfekte Torten	24
28.11.2015	La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläschen	50
29.11.2015	Das gläserne Buffet – international	43
29.11.2015	Göttliches Italien	38
29.11.2015	Reise durch Sizilien	39

# Die Welt auf dem Teller

Nicht nur im Sommer, sondern auch im Herbst bringt die Genussakademie Ihnen vertraute und fremde Regionen an den Herd. Ob Frankreich, Spanien, Italien oder asiatische Länder wie Thailand oder Vietnam: Hier ist für jeden etwas dabei. Freuen Sie sich auf faszinierende Gerichte aus aller Welt, denn selbst wenn sich der Sommer verabschiedet – in der Genussakademie scheint garantiert die Sonne!



## DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE

 **Oliver Schneider**

Die Küche des Libanons vereint auf unvergleichliche Art und Weise Aromen, Gewürze und Texturen des vorderen Orients mit denen Europas. Genussakademie-Teamkoch Oliver Schneider ist ebenfalls das gelungene Resultat der perfekten Verbindung beider Welten und hat nun tief in seine Schublade geschaut, um dort uralte Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter vorzufinden. Mit denen ist der sympathische Koch nämlich aufgewachsen, und wenn Sie sich mit ihm in diesem Kurs gemeinsam von Taboulé über mit Reis und Vermicelli gefülltes gekochtes Huhn, Lamm Kibbeh und Hummus bis zu Joghurtkuchen mit Zitronensirup durch die faszinierende Welt der libanesischen Küche kochen, profitieren Sie von Schneiders authentischen kulinarischen Wurzeln und reisen mit ihm an Herd und Gaumen in seine zweite Heimat – ein ganz besonderer Abend voller Überraschungen und Aromen!



### MENÜ:

Taboulé  
Gekochtes Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli  
Lamm Kibbeh  
Baba Ganoush  
Hummus  
Joghurtkuchen mit Zitronensirup



### TERMINE:

Di, 15.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 26.10.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## KOCHEN WIE GOTT IN FRANKREICH

 **Das Team der Genussakademie**

Ohne Senf geht in der französischen Küche eigentlich nichts – und nicht nur dort. Deshalb haben wir einen neuen Kochkurs rund um das Thema Senf entwickelt und uns hierfür mit Maille – einem der besten und traditionsreichsten Senfhersteller Frankreichs – zusammengetan. Ganze Körner bis zum Schluss – das ist das Geheimnis des Senfs aus Dijon. Bereits im 13. Jahrhundert begann man hier mit der Senfproduktion. Dabei wurden die Senfkörner erst ganz zum Schluss zermahlen und konnten so ihre volle Schärfe entfalten. Gemeinsam zaubern die Teilnehmer in diesem Kurs faszinierende Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts, bei denen Senf eine zentrale Rolle spielt. Los geht's diesmal mit lauwarmer Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln. Als Hauptgericht bereiten Sie anschließend gemeinsam mit dem Kursleiter ein zartes Kalbsfilet in einer Senf-Oliven-Kruste zu, dazu gibt es einen ausgefallenen Kartoffel-Trauben-Salat und selbst beim krönenden Abschluss dreht sich alles um die richtige Würze: Sogar im Schokoladensoufflé mit Gewürzäpfeln finden Sie Balsamico!

### MENÜ:

Lauwarmer Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln  
Kalbsfilet mit Senf-Oliven-Kruste und Kartoffel-Trauben-Salat  
Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzäpfeln



### TERMINE:

Fr, 11.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 29.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## GÖTTLICHES ITALIEN

 **Olimpio Mautone**

Italien, Heimat von Pasta und Pizza, Mozzarella und Parmesan, Mortadella und Parmaschinken, gilt noch immer als einer der wichtigsten Vorreiter für aktuelle Küchentrends, und natürlich zählt die italienische Küche nach wie vor zu den beliebtesten weltweit. Doch was ist eigentlich typisch italienisch, und welches sind die etwas „Besseren“ Klassiker unter den Gerichten? Genau das erklärt der waschechte Italiener Olimpio Mautone, Besitzer des beliebten Il Vino im Frankfurter Westend, den Teilnehmern seines brandneuen Kochkurses. Los geht's mit einer ebenso traditionellen wie beliebten Vorspeise, Vitello Tonnato, gefolgt von Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffel. Als Hauptgang stellen die Teilnehmer selbst mit Flusskrebse gefüllte Ravioli her, dazu gibt es frische Jakobsmuscheln auf Safranschaum. Und wie könnte es anders sein: Als Dessert steht (fast) klassisches Tiramisu auf der Agenda. Lassen Sie sich überraschen, wie herrlich einfach Sie ein köstliches Stück elegantes Italien auch in Ihre Küche bringen werden!



### MENÜ:

Vitello Tonnato  
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffel  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Flusskrebse und gebratenen Jakobsmuscheln auf Safranschaum  
Tiramisu



### TERMINE:

So, 18.10.15, 18.30-22.20 Uhr  
So, 29.11.15, 18.30-22.20 Uhr  
Die Genussakademie

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

## EUROPA/MEDITERRAN

WIEDER  
DA

## REISE DURCH SIZILIEN

 **Dario Cammarata**

Die sizilianische Küche zählt zu den ältesten und vielseitigsten Regionalküchen Italiens und die wird Ihnen Dario Cammarata, Chefkoch der Villa Kennedy, in seinem Kurs näherbringen. In der JFK's Bar & Lounge werden die Teilnehmer persönlich mit einem Glas Prosecco begrüßt, bevor Dario Cammarata in seine heiligen Hallen zur gemeinsamen Arbeit bittet. Unter Anleitung des charmanten Italiener werden Sie in die sizilianische Küche eingeführt und bereiten mit seiner tatkräftigen Unterstützung selbst das 3-Gänge-Menü zu. Dabei erhalten Sie viele wertvolle Tipps für die Umsetzung der Rezepte am heimischen Herd. Zum Finale genießen Sie gemeinsam mit Ihrer Begleitung das Menü im Restaurant Gusto mit korrespondierenden sizilianischen Weinen.

**MENÜ:**

Tatar und Carpaccio vom Thunfisch mit Cucunci und gegrillten Zucchini  
Calamaretti ripieni mit Zitronen-Tortelli, Kichererbsen und Oliven  
Bianco Mangiare mit Orangen und Pistazieneis

**TERMINE:**

So, 27.09.15, 17.00-22.30 Uhr

So, 29.11.15, 17.00-22.30 Uhr

Villa Kennedy, Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt

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

## TAPAS UND PAELLAS

 **Manuel Arias**

„Etwas Einfaches gut zu machen und Speisen anzubieten, von denen man selbst überzeugt ist“, so lautet das Credo von Manuel Arias. Bei seinen Kochkursen geht es um Exkursionen in die authentische spanische Küche – wie man Tapas oder „echte“ Paella und deren originelle Varianten zubereitet lernen Sie bei Manuel Arias persönlich!

**MENÜ:**

Gemeinsam mit Manuel Arias bereiten Sie drei klassische Tapas-Varianten wie Alioli, Chipriones empanados und Chorizo flambeado zu.

Als Hauptgericht werden in den typischen Paella-Pfannen Paella Valenciana – das Original und eine Spezialität, nämlich Arroz Negro,

Paella mit schwarz gefärbten Reis (Calamar-Tinte), zubereitet. Wie das geht? Lassen Sie sich überraschen! Zum süßen Finale dürfen sich die Kursteilnehmer an ein Dessert-Meisterwerk, einen Volcán de chocolate, wagen. Bei schönem Wetter speisen Sie im lauschigen Garten.

**TERMINE:**

So, 26.07.15, 11.00-15.00 Uhr

So, 13.09.15, 11.00-15.00 Uhr

So, 11.10.15, 11.00-15.00 Uhr

Mi casa tu casa, Günthersburgallee 25, 60316 Frankfurt

**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**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.

## Weißwein aus Rotweintruben?

In der heutigen Zeit setzen sich die Winzer mit unterschiedlichsten Spielarten der Weinbereitung auseinander. Eine dieser Spielarten bekommt in den letzten Jahren in Deutschland zunehmend Aufmerksamkeit. „Der Weiße aus den Schwarzen“, so die Übersetzung aus dem Französischen, gemeint ist damit der Blanc de Noirs. Impulsgeber für diese Produktionsweise waren die Franzosen, die dieses Verfahren in der Champagne schon seit Langem anwenden: Hell gekelterte Weine aus Pinot Noir und Pinot Meunier sind Bestandteile der meisten Champagner-Cuvées, wo sie vor allem dazu dienen, dem Champagner Kraft und Körper mit auf den Weg zu geben. Zu den Ersten, die sich in Deutschland schon zu Beginn der 80er Jahre auf dieses Terroir wagten und einen Blanc de Noirs auf die Kelter brachten, gehörte Werner Näkel von der Ahr.

Aber wie schon so oft hatte auch er die Rechnung ohne den Gesetzgeber gemacht. Dieser stufte die Bezeichnung Blanc de Noirs als Verbrauchertäuschung ein und untersagte Näkel in den ersten Jahren die Verwendung. Obwohl sich inzwischen auf den Preislisten vieler Weingüter ein Blanc de Noirs befindet, ist diese Benennung bis heute rechtlich nicht zulässig, wird aber inzwischen immerhin unter bestimmten Voraussetzungen von der Weinkontrolle geduldet. Gute Blanc de Noirs sind ausgesprochen hochwertige Weine, da die Grundvoraussetzung für ein gutes Gelingen absolut gesundes und unverletztes Lesegut ist. Dieses wird dann sehr sanft direkt nach der Ernte abgepresst. Dabei werden die Trauben nicht eingemaischt und auch nicht entrappt, um möglichst wenig Farbeinflüsse aus den Traubenhäuten in den Wein zu bekommen.

Der so erhaltene Most wird dann wie ein Weißwein kühl vergoren und durchschreitet bei vielen Winzern die malolaktische Gärung, welche die Apfelsäure in weichere Milchsäure umwandelt. Ein Blanc de Noirs zeigt beim Geschmack Noten wie Birne, Apfel, gelber Pfirsich, aber auch typische Rotweinaromatik, die häufig an rote Beeren erinnert. Die Tannine sind deutlicher schmeckbar, die Säure ist wie beim Rotwein etwas milder. Bei sechs bis acht Grad getrunken ist der Blanc de Noir ein schöner Solist auf der Sommerterrasse und ebenso ein guter Begleiter zu Salaten, Fisch und Krustentieren.

**Ihr Wolfgang Feierfeil**

EUROPA/MEDITERRAN

MEDITERRANE GENUSSKÜCHE

 **Steffen Ott**

Neben Pasta und Paella hat die mediterrane Küche auch unvergleichlich aromatische Fleischgerichte zu bieten, die in der Genussakademie nun endlich ihren eigenen Kurs bekommen! Steffen Ott brät, schmort und backt mit Ihnen, was das Zeug hält und führt Sie genussvoll einmal quer durch den Mittelmeerraum. Los geht die aromatische Reise auf Mallorca mit feinem Mandelhuhn, dann geht es über italienische Involtini mit Tomaten und Salbei nach Frankreich, wo saftige Lammhüfte mit Gremolata und Lavendel-Ratatouille auf den Tisch kommt. Krönender Abschluss ist schließlich Vin-Santo-Schaum mit Cantuccini – das ist mediterrane Genussküche vom Feinsten!



**MENÜ:**

- Mallorquinisches Mandelhuhn
- Involtini mit getrockneten Tomaten und Salbei an Marsala-Gemüse
- Lammhüfte mit Gremolata und Lavendel-Ratatouille
- Vin-Santo-Schaum mit Cantuccini

**TERMINE:**

- Do, 06.08.15, 18.30–22.30 Uhr
  - Do, 10.09.15, 18.30–22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

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 um ursprünglichen Charme und 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 Knödelbrotlauf 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!

**MENÜ:**

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



**TERMINE:**

- Fr, 09.10.15, 18.30–22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

DAS GLÄSERNE BUFFET – MEDITERRAN

 **Das Team der Genussakademie**

Die Gläsern reisen jetzt einmal ums Mittelmeer und bringen die ganze mediterrane Vielfalt ins handliche Partyformat: Auch wenn der nächste Urlaub also vielleicht noch in weiter Ferne liegt, bringen Sie mit diesem Kurs einfach mitten im Winter Ferienstimmung in die eigenen vier Wände! Damit dem Erfolg auch nichts im Wege steht, werden Sie beim Kochen tatkräftig vom Team der Genussakademie unterstützt. Natürlich gibt es wie immer 20 Gläsern pro Person zum Mitnehmen – damit die Party zu Hause direkt weitergeht!

**MENÜ:**

- Italienischer Brotsalat – Gazpacho Andaluz
- Tortilla mit Pimientos – Garnelen auf Safranrisotto
- Filetes de ternera – Saltimbocca auf Erbsenpüree
- Tiramisu – Amarettomousse
- Mandelküchlein

**TERMINE:**

- Mo, 05.10.15, 18.30–22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER

 **Steffen Ott**

Auch wenn es Frühling wird, haben süße Mehlspeisen Hochsaison – nicht umsonst heißt ja: Mehlspeisen machen glücklich. Steffen Ott lädt zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu, die Sie alle kennen, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie ganz sicher besonders gut ankommen werden. Los geht es mit Zwetschgenknödeln, gefolgt von Marillenbuchteln mit Vanillesauce. Im dritten Gang steht Apfelstrudel mit Schlagobers (für die Nichtkenner: Schlagsahne) auf der Agenda und wer dann noch nicht genug Süßes hatte, kann sich noch an klassischem Kaiserschmarrn mit (oder ohne) Rosinen versuchen. Ein herrrrrrlicher Ausflug in das süße Österreich!

**MENÜ:**

- Zwetschgenknödel
- Marillenbuchteln mit Vanillesoße
- Kaiserschmarrn
- Apfelstrudel mit Schlagobers



**ABLAUF:**

Es erwartet Sie ein Kurs rund um österreichische Mehlspeisen inkl. Softgetränke und Kaffee.

**TERMINE:**

- Di, 13.10.2015, 18.30–22.30 Uhr
  - Sa, 12.12.2015, 11.00–15.00 Uhr
- Die Genussakademie

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

LES DEUX DIENSTBACH

 **Jennifer und Nathalie Dienstbach**

Les Deux Dienstbach sind die Zwillingsschwwestern 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. Frische, saisonale und hausgemachte Produkte landen hier als kreative Ideen auf den Tellern aus Omas Küchenschrank. Bei der Auswahl der Produkte legen die Dienstbachs allerhöchsten Wert auf Qualität und Herkunft. Beliebt ist das nostalgisch eingerichtete Restaurant für seine leckeren Landbrote mit verschiedenen französischen Spezialitäten und vor allem wegen ihres Aushängeschild, dem Entrecôte mit hausgemachter Sauce béarnaise. Die Familie sorgt für eine harmonische Atmosphäre und rundet das authentische und bodenständige Konzept des Hauses liebevoll ab. 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)
- Apfel-Knollenselleriesuppe
- Entrecôte vom französischen Charolais-Rind, mit hausgemachter Sauce béarnaise und frites faites maison
- Tarte Tatin mit Vanilleeis



**TERMINE:**

- Sa, 24.10.15, 11.00–15.00 Uhr
- Fr, 20.11.15, 11.00–15.00 Uhr

Les Deux Dienstbach, Untere Albrechtstraße 16, 65185 Wiesbaden

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

DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**

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



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 „Schaumah!“ tätig.

Zu Beginn gibt es Calamaretti nach provenzalischer Art gefolgt vom gehaltvoller herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt des Abends braten Sie einen Seeteufel und verköstigen ihn mit bestens harmonisierenden südfranzösischen Beilagen. Zum genießenden Abschluss kehren Sie in die Hinterlandschaft der Côte d'Azur zurück und genießen eine Lavendel-Crème-Brûlée mit Cassisgranité. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs mit kulinarischer Anleitung von David Fischer!

**MENÜ:**

Encornets farcis à la provençale (gefüllte Calamaretti nach provenzalischer Art)  
Bouillabaisse

Filet vom Loup de Mer mit Safran-Fenchel-Confit, Kartoffel-Olivenmousseline und Vinaigrette Niçoise

Aprikosen-Mandeltarte mit Lavendeleis

**TERMINE:**

Do, 02.07.15, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 04.09.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie



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

**DIE FEINE BRETONISCHE FISCHKÜCHE****David Fischer**

Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie – jetzt gibt es im Winter endlich auch 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 mit Artischocken à la Barigoule und Kapern

Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

**TERMINE:**

Fr, 02.10.15, 18.30-22.30 Uhr

Do, 05.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie



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

**PIZZA PIZZA!****Paolo Cimino**

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. Und 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 kommenn gerade mal fünf Teilnehmer dem Mysterium der perfekten Pizza näher!



**MENÜ:** Perfekte Pizza mit verschiedenen Belägen

**TERMINE:**

So, 27.09.15, 11.00-15.00 Uhr

So, 11.10.15, 11.00-15.00 Uhr

**PIZZERIA** Paolo, Schloßstraße 85, 60486 Frankfurt

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

**Rote Sommerweine**

Bevor die wärmste Jahreszeit mit hohen Temperaturen körperliche Anstrengungen deutlich erschwert, haben wir die Gelegenheit beim Schopf gepackt, unseren kleinen, unübersichtlichen Weinkeller aufgegeben und sind in ein größeres mit Naturstein gemauertes Quartier umgezogen. Für einen leidenschaftlichen Mundschenk eine einerseits mühsame, andererseits auch angenehme Beschäftigung – insbesondere, wenn einem Flaschen in die Hände fallen, die bereits längst ausgetrunken schienen. Denken Sie jetzt bitte nicht an verstaubte Flaschen großer Jahrgänge aus Bordeaux oder dem Burgund des vergangenen Jahrhunderts. Ich habe vielmehr eine Kiste aus einer Region entdeckt, die unbekannter ist und auch häufig von den Gästen außer Acht gelassen wird: Mit Freude und erhöhtem Puls durfte ich 2007 Pannobile von Anita und Hans Nittnaus aus dem österreichischen Burgenland aus einer dunklen Ecke ziehen. Diese Überraschung ist erklärungsbedürftig: Hans Nittnaus war 1994 einer der Mitbegründer der Vereinigung Pannobile, ein Zusammenschluss von heute neun Winzerfamilien an der Nordseite des Neusiedler Sees, die sich zum Ziel gesetzt haben, ausschließlich heimische Rebsorten zu Spitzencuvées auszubauen. Einmal im Jahr darf jeder Betrieb einen roten Wein als Kandidaten für den roten Pannobile ins Rennen schicken. Der darf nur aus vollreifen Trauben von Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent vinifiziert werden, die in definierten Pannobile-Spitzlagen gewachsen sind. Ob es sich dabei um einen reinsortigen Wein oder aber eine Cuvée handelt, obliegt dem einzelnen Winzer, die Frage, ob es ein Pannobile ist, beantworten dagegen alle gemeinsam nach der finalen Verkostung. Das Gleiche gilt auch für die weiße Variante, für die nur weiße Burgundersorten und Neuburger in Flaschen gezaubert werden dürfen. Der 2007er gehört zu besten Rotweinjahren, an die sich die Familie Nittnaus erinnern kann: Seine Trauben vom Zweigelt wurden Anfang September, die vom Blaufränkisch Anfang Oktober sorgsam von Hand selektiert, im Holzgärständer vergoren, 18 Monate in 500-Liter-Fässern gereift und schließlich im August 2009 abgefüllt. Im Glas zeigt er kraftvolle dunkelrote Farbe, feine Aromen von Beeren und Kirschen verwöhnen die Nase. Am Gaumen ist er konzentriert, aber nicht überladen mit einem langen fruchtbetonten Abgang. Eine wunderbare Belohnung nach harter Arbeit in einer lauen Sommernacht!

**Ihr Pit Punda**

## ORIENT & INDIEN



### CUISINE ROYALE MAROCAINE

**Mounir Chaikhoun**

Die marokkanische Küche gehört zu den feinsten und abwechslungsreichsten des Orients. Hier haben viele Kulturen ihre Spuren hinterlassen. Das Ergebnis ist wahrlich königlich, ausgesprochen köstlich und kann nun wieder in der Genussakademie kennen und kochen gelernt werden. Mounir Chaikhoun bringt mit seinem Menü seine facettenreiche Heimat an den Herd!



**MENÜ:**

Pastila mit Garnelen  
Harira – die klassische marokkanische Suppe  
Hähnchen-Tajine mit Kartoffeln, Oliven und Salz-Zitrone  
Schwarzer Michreis mit Mandelmilch und Zitrusalat



**TERMINE:**

Mo, 07.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
So, 11.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

### DIE NEUE ISRAELISCHE KÜCHE

**Anat Kozlov**

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



**NEUES MENÜ**

**MENÜ:**

Blumenkohl mit Tahini  
Matbuca  
Tabouleh nach israelischer Art  
„Offene“ Kibbeh  
Kosheri – ein Gericht aus Reis und Linsen  
Petersiliensalat  
Kompott aus getrockneten Früchten  
Zitrus-Griekuchen



**TERMINE:**

So, 20.09.15, 11.00–15.00 Uhr  
Sa, 17.10.15, 11.00–15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

### GEHEIMNISVOLLES KERALA – DIE GEWÜRKÜCHE SÜDINDIENS

**Ellen Hoffman-Hromek**

Langpfeffer, Zimtblüte und Kardamom sind bei richtiger Verwendung weitaus mehr als nur Geschmacksgeber – wie sie ihre wohltuende Wirkung entfalten können, ist der zweite Schwerpunkt dieses Kurses. Ellen hat während zahlreicher Reisen nach Indien viel über die Heilkraft der ayurvedischen Küche gelernt und zeigt den Teilnehmern nun südindische Küche nach ayurvedischem Prinzip.



**MENÜ:**

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



**TERMINE:**

So, 27.09.15, 11.00–15.00 Uhr  
Sa, 31.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## ASIEN

### AUTHENTISCH THAILÄNDISCH

**Khanitha Röbig**

Die thailändische Küche hat mit dem, was hierzulande über den Tresen von diversen Schnellrestaurants geht, nicht viel zu tun. Die richtige Übersetzung der Originalrezepte ist eine schwere Aufgabe, die Khanitha Ning Röbig jedoch seit vielen Jahren mit bestechender Leichtigkeit löst. Erleben sie die Faszination der Aromen exotischen Kräuter und Gewürze.



**MENÜ:**

Poh Pia Toad – Thailändische Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce  
Tom Yam Gung – scharf-saure Garnelensuppe mit Zitronengras  
Gang Kiouw Waan Nuea – Grünes Thai-Kokoscurry mit Rindfleisch  
Tap-Tim Groop – Falsche Granatapfelkerne in Sirup, Wasserkastanien in Sirup und Kokosmilch



**TERMINE:**

Sa, 24.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 14.11.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**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 nur 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 Kochkursdozentin, erklärt ihren Gästen die Zubereitung und Besonderheiten der vietnamesischen Küche!



**MENÜ:**

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

**TERMINE:**

Sa, 10.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 07.11.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

### SIMPLY SUSHI

**Kazuhiro Yasunaga**

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



**MENÜ:**

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

**TERMINE:**

Fr, 11.09.15, 18.00–21.00 Uhr  
Fr, 09.10.15, 18.00–21.00 Uhr  
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt



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

## ANDERE GENUSSVOLLE REGIONEN

### IN FÜNF GÄNGEN UM DIE WELT

 **Thomas Fischer**

Begeben Sie sich mit Thomas Fischer 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, Sojasauce und eingelegtem Ingwer

Europa: Gebratene Dorade mit Pimentos de Padrón und Mojosauce

Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen

Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne

USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

#### TERMINE:

Fr, 28.08.15, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 02.11.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

### DAS GLÄSERNE BUFFET – INTERNATIONAL

 **Das Team der Genussakademie**

In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme herzhaft bis hin zu süßen Leckereien, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Das Team der Genussakademie 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. Damit Sie auch ganz bald Ihre Freunde einladen können, bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausstattung 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

#### TERMINE:

Sa, 10.10.15, 18.30–22.30 Uhr

So, 29.11.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**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**

# PHILIPPS GADGET-KELLER



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

## Grüne Smoothies

In kürzester Zeit hat sich in Deutschlands Küchen ein neuer Trend durchgesetzt, der alles andere als eine Eintagsfliege ist: grüne Smoothies, deren Geheimnis die ganz besondere, von einem Hochleistungsmixer perfektionierte Komposition aus grünen Blättern und süßen Früchten ist. Grüne Smoothies enthalten viele Vitamine, eine Fülle von Mineralstoffen, Spurenelementen und Aminosäuren, außerdem Ballaststoffe, ungesättigte Fettsäuren, Chlorophyll und Antioxidantien. Voraussetzung für einen gesunden und leckeren grünen Smoothie sind natürlich stets frisches Obst und Pflanzengrün aus dem eigenen Garten oder aus biologischem Anbau sowie ein leistungsstarker Mixer. Herkömmliche Mixer oder ein Pürierstab sind für den täglichen Gebrauch ungeeignet, weil sie die Früchte und das Pflanzengrün nicht ausreichend zerkleinern und somit die wertvollen Inhaltsstoffe der Zutaten nicht optimal aufschließen. Außerdem halten leistungsschwächere Geräte erfahrungsgemäß der regelmäßigen Herstellung von grünen Smoothies nicht lange stand.

Aus diesem Grund sollten Sie lieber gleich in einen robusten Hochleistungsmixer aus dem Fachgeschäft Ihres Vertrauens investieren. Es ist das entscheidende Arbeitsgerät, um die Zellulosewände der Pflanzenzellen aufzubrechen. Je leistungsstärker das Gerät ist, desto besser. Entscheidend ist jedoch nicht die angegebene Wattzahl, sondern die Umdrehungen des Mixermessers. Pro Minute sollte sich das Messer mindestens 30 000-mal drehen, damit Schalen, Stiele und Kerne zu einem sanften Brei verarbeitet werden können. Alle Turbo-Mixer haben stabile Mixbehälter aus Kunststoff und nicht aus Glas. Das hat Gründe: Zum einen zur Sicherheit vor Glassplittern, zum anderen, weil ein gut gefüllter Behälter aus Glas sehr schwer würde.

Mit einem leistungsstarken Mixer lassen sich übrigens nicht nur grüne Smoothies zubereiten, sondern beispielsweise auch Nussmilch, rohe Schokolade oder milchfreies Eis. Der Hochleistungsmixer ist ein Multitalent, das sogar innerhalb von wenigen Minuten eine warme Suppe zaubert, weil durch seine hohe Drehzahl bei längerem Mixen Hitze entsteht. Wenn Sie grüne Smoothies noch nicht kennen, sollten Sie nicht mehr länger warten! Der Geschmack und die Frische werden Sie überzeugen.

**Ihr Philipp Keller**

# 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 unserer Reihen aus über 500 absoluten Anfängern stolze Hobbyköche gemacht – jetzt sind Sie dran! Natürlich können Sie alle diese Kurse einzeln buchen, neu ist aber unser Intensivkurs am Wochenende – Kochen von 0 auf 100: Innerhalb von zwei Tagen bringen wir Ihnen sämtliche Basics von Pasta über Geflügel und Fisch bis zu Fleisch bei! Es geht dabei natürlich nicht nur um das Kochen, sondern auch um Warenkunde und die optimale Zu- und Vorbereitung. Natürlich bekommen Sie das Paket bei so viel Engagement auch zu einem echten Vorteilspreis!

#### 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 vermischt 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

##### TERMINE:

Mo, 03.08.15, 18.30–22.30 Uhr  
Di, 22.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**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 gezipftem Estragon  
Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangensalat  
Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

##### TERMINE:

Fr, 07.08.15, 18.30–22.30 Uhr  
Mo, 21.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**79 € inkl. Getränke**

# Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!

 **Konstantinos Kamoschidis**

Schon so mancher Anfänger hat sich beim Umgang mit Fisch, Fleisch oder Pasta die Zähne ausgebissen: Der Fisch fällt auseinander oder wird zu trocken, das Fleisch ist zäh oder außen schwarz, innen roh und bei Pasta kann man eigentlich nicht viel falsch machen – denkste! Doch der Schritt von Fertignudeln zur ersten selbst gemachten Pasta mit eigens hergestellter Carbonara ist viel leichter als erwartet und schmeckt um Welten besser – vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen! In fünf verschiedenen Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten und genussvollen Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vergnügliche Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Küchenchef für die Grundkurse

Konstantinos (Kosta) Kamoschidis bekommen, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können. Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was sie zum jeweiligen Thema an Grundausstattung benötigen, bevor dann in der Showküche anschaulich und ganz praktisch präsentiert wird, wie man die Gerichte zubereitet. Warenkunde ist wichtiger Bestandteil der einzelnen Kurse – Sie bekommen interessante Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Im Anschluss werden die Ergebnisse quer durch die Gruppen verkostet! Fünf Wochen lang stellt sich Kosta mit Ihnen einmal wöchentlich an den Herd und zaubert mit Ihnen tolle Gerichte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen

sind. In den einzelnen Bausteinen dreht sich alles um die Themen Pasta, Fisch, Fleisch und Geflügel, bevor Sie schließlich ihr erstes eigenes Menü zubereiten!

## Baustein 1: Pasta & Saucen – Basics

Bei diesem Kurs stellen Sie im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir eine echte Sauce Bolognese und Sie werden ein perfektes Rezept für Spaghetti à la carbonara ebenso wie ein Grundrezept für Pesto lernen. Gezeigt wird auch, wie man Nudeln richtig kocht, mit der Sauce vermengt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten.

## Baustein 2: Fisch – Basics

Schwerpunkt dieses Kurses sind die unterschiedlichen Garmethoden für Fisch. Wir verwenden Filets, die sowohl frisch als auch tiefgefroren gekauft werden können, so dass die Rezepte zu Hause einfach und schnell nachvollziehbar sind. Lernen Sie die Grundbegriffe der leckeren und leichten Fischküche: woran man gute Produkte erkennt, welche Gewürze und Beilagen passen oder wie man minutenschnell eine einfache Sauce zaubert.

## Baustein 3: Fleisch – Basics

Neben dem Thema Warenkunde - welches Stück passt zu welchem Zweck - lernen Sie hier die unterschiedlichen Garmethoden kennen: klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und pochieren. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie sie eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch zubereiten können.

## Baustein 4: Geflügel – Basics

In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich

auch, wie man sie in zauberhafte Geflügelgerichte verwandelt!

## Baustein 5: Mein erstes Menü

Dieser letzte Kursbaustein, der im Gegensatz zu den anderen nur im Rahmen der Reihe als Highlight angeboten wird, 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. Kosta erklärt dabei, 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. So bekommt man gleich das richtige Gefühl für kritische Momente und das perfekte Timing, damit der erste große Abend perfekt gelingt! Wichtig: Sollten Sie an einem der Termine der Reihe keine Zeit haben, so bekommen Sie einen Gutschein über einen anderen Termin!

## TERMINE:

**Pasta & Saucen:** Di, 16.02.2016, 19.00–23.00 Uhr

**Fisch:** Di, 23.02.2016, 19.00–23.00 Uhr

**Fleisch:** Di, 01.03.2016, 19.00–23.00 Uhr

**Geflügel:** Di, 08.03.2016, 19.00–23.00 Uhr

**Mein erstes Menü:** Di, 15.03.2016, 19.00–23.00 Uhr

Die Genussakademie

**299 € | 289 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke**

**ENDLICH WIEDER DA**



## 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

### TERMINE:

Di, 11.08.15, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 14.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 12.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**79 € inkl. Getränke**

## GEFLÜGEL – BASICS

 **Das Team der Genussakademie**

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 das unterschiedliche Federvieh kennen, darunter auch weniger gängige Chicken Wings und Hähnchenkeulen, die man zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann, und erfahren interessante Details zu den Zubereitungsmethoden.

### MENÜ:

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Feldsalat mit Granatapfelkernen und Walnussdressing

Knusprig gebackene Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit hausgemachter BBQ-Sauce und gegrillten Maiskolben

Französische Maispouardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln

Grand-Marnier-Crème mit Cassis-Sauce

### TERMINE:

Do, 13.08.15, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 05.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**79 € 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 Sie 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 Gemüsemenü.

### MENÜ:

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer

Gemüsesticks mit zweierlei Dips

Ziegenkäse-Praline, Rote-Bete-Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

### TERMINE:

Mo, 17.08.15, 18.30–22.30 Uhr

Di, 13.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**69 € inkl. Getränke**

**NEUES MENÜ**

**NEUES MENÜ**



2.  
Stufe

## Die Gartechniken

Wer einmal mit dem Kochen angefangen hat, den lässt die Euphorie über perfekt gelungene Gerichte 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 den „Gartechniken“: Ab dieser Station der „Ausbildung“ werden die Ansprüche eines Nachwuchskochs bereits individueller, und die Genussakademie hat ihr Programm entsprechend angepasst: Hier lernen Sie alle wichtigen Gartechniken kennen, vom Kurzbraten eines Steaks bis zum schonenden Dampfgaren – und gerade im Winter steigt ja bekanntlich die Lust auf herzhaftes Schmorgerichte, die bei uns auch auf dem Programm stehen! In jedem Kurs wird die jeweilige Technik im Rahmen eines Menüs in drei oder vier Gängen an verschiedenen Produkten perfektioniert.

### 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 Dampfnudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

**TERMINE:**

Di, 15.09.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 16.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



### STEAKS & CO.: 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. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört nach diesem Kurs der Vergangenheit an, denn wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne! Dafür lernen Sie nicht nur im Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen, sondern werden auch in das spannende Thema der richtigen Kerntemperatur eingeweiht. Schließlich stehen Sie selbst mit der Pfanne am Herd und braten sich Ihr eigenes Menü – selbsttendend mit tatkräftiger Unterstützung vom Team der Genussakademie!

**MENÜ:**

Technik: Perfekt gebraten – ein Tasting:

Erläuterungen der idealen Kerntemperaturen von Fleisch (Lammkaree, Roastbeef, Entenbrust)

**MENÜ:**

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat

Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

**TERMINE:**

Mo, 07.09.15, 18.30-22.30 Uhr

Di, 10.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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 und Stampfkartoffeln

Kalbsschauelfraten mit Macaire-Kartoffeln und Romanesco

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangotaschen

**ORT:**

Die Genussakademie

**TERMINE:**

Sa, 03.10.15, 18.30-22.30 Uhr

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

### DER SAUCENPROFI

 **Eckhardt Keim**

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

**MENÜ:**

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und OlivensaUCE

Maispoulardenbrust mit Gnocchi und Andalusischer, Estragon- und Trüffelsauce

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

**TERMINE:**

Sa, 15.08.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 29.08.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 12.09.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 26.09.15, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



Foto: shutterstock/Gita Klímitch Studio, haru

# 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 **Patisserie – schöne Desserts** süße Träume wahr werden. Es gibt nichts Verlockenderes als den Duft **selbst gebackenen Brotes**, und mit der richtigen Anleitung ist es einfach und schnell gemacht. **Schalen- und Krustentiere** sind nur was für Spezialisten? Bei uns werden Sie einer! Beim **Tatar** verzichten wir auf den Fleischwolf, hier wird alles per Hand geschnitten – und dafür braucht man natürlich eines: **scharfe Messer!** Tipps zur richtigen Schärfe-Technik sowie der **schnittige Umgang** mit dem scharfen Werkzeug gibt es bei Zwilling. Holen Sie sich den Feinschliff für Küche und Messer mit den Kursen unserer Feinschlifftermine! Hier besteht die Möglichkeit, sich einzelne Termine auszusuchen und individuell zusammenzustellen.

### 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 Focaccia-Sorten,  
Vollkornbrot mit Nüssen, Weißbrot

#### TERMINE:

Di, 29.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**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 Ganges 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  
Portweibirne mit tasmanischem Pfeffer, Nougateis und Spekulatius-Crumble  
Lauwarmes Schokoküchlein mit Ananas-Carpaccio und Kokosschaum  
Weißes Schokoladenmousse mit Zitrusfrüchtesalat und Minze

#### TERMINE:

So, 18.10.15, 11.00–15.00 Uhr  
So, 06.12.15, 11.00–15.00 Uhr  
Die Genussakademie

**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 herzhaft bis süß warten in diesem Kurs auf Sie – greifen Sie zu!

#### MENÜ:

Flammkuchen nach Elsässer Art, Forellentatar auf Pumpernickel, Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenrollchen, Garnelen im Tempurteig auf Mangochilli, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedergedarter Lachs, Tandoori Hühnchenspieß, Mango-Shoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

#### TERMINE:

Mo, 03.08.15, 18.30–22.30 Uhr  
Mo, 21.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**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 mit dem Team der Genussakademie ein tolles Menü in vier Gängen. Lassen Sie sich von der Vielzahl der Zubereitungsmethoden faszinieren!

#### MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat und Avocado-creme  
Muschelsamt-suppe mit Curry und Lauch  
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten  
Mascarponeschäum mit Erdbeeren und Cantuccini

#### TERMINE:

Sa, 12.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Mo, 19.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**89 € | 79 € 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 gehobeneren Gastronomie im Sturm erobert. Dabei sind der Kreativität hier kaum Grenzen gesetzt – Hauptsache, das verwendete Produkt 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

#### TERMINE:

Di, 08.09.15, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 21.11.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

# OLBRICHS GRÜNE WELT



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

## Zeit für Obst im Frankfurter Palmengarten

“Noch bis 23. September läuft im Frankfurter Palmengarten eine sehenswerte Ausstellung mit dem Thema „Cacao – Die Geschichte eines Welterfolges“. Eine faszinierende Ausstellung rund um ein für uns inzwischen alltägliches Produkt mit dem Potenzial zum Suchtmittel, das noch vor wenigen Jahrzehnten nur betuchteren Menschen zugänglich und dementsprechend heiß begehrt war. Heute erscheint Cacao ganz selbstverständlich verfügbar zu sein, doch in den Erzeugerländern gibt es große Probleme, die zeitnah zu einer Verknappung führen können und somit von allen Beteiligten – vom Erzeuger vor Ort bis zum verarbeitenden Betrieb – ganz aktiv angegangen werden. Schließlich kann und will man sich ein Leben ohne Schokolade einfach nicht vorstellen.

Unser schönes Obstboot hat es in diesem Jahr übrigens geschafft, integrativer Bestandteil der Ausstellung zu sein. Neben den bekannten Qualitäten an besten Obstsalaten und frisch gepressten Säften haben wir auch frische Kakaofrüchte im Angebot, die in dieser ertümlichsten Form als Rohstoff aller Schokolade noch die wenigsten hierzulande kennen. Der Palmengarten selbst präsentiert wiederum die Pflanzen, welche die besagten Früchte tragen, und an unserem Obstboot kann man sie probieren und erwerben.

Für uns – wie für viele Frankfurter – ist das Rosen- und Lichterfest vom 12. bis 14. Juni im Palmengarten ein liebgewonnener Höhepunkt des Jahres. Wenn wieder mit tausenden Lichtern Bilder und Schriftzüge auf den Rasenflächen entstehen, verwandelt sich der Garten in das größte Wohnzimmer der Stadt. Hier ist es inzwischen zu einer liebgewonnenen Zeremonie geworden, unter Palmen eine Trink-Kokosnuss in der Hand ein paar Minuten Kurzurlaub zu genießen. Wenn man dabei die Augen schließt und genau hinhört, dann hört man beinahe das Rauschen der Meeresbrandung und hin und wieder den Schrei einer Möwe!

Grüße aus dem Frankfurter Palmengarten von „Zeit für Obst!“

**Ihr Franz Olbrich**

## DAS KLEINE SUSHI-ABC

### **Kirsteen Altgassen**

Sushi ist eine der vielen Erfolgsgeschichten, die Japan in den letzten Jahrzehnten geschrieben hat, doch wenn es daran geht, sich einmal selbst an den köstlichen Rollen zu versuchen, wird es scheinbar kompliziert. Das muss nicht sein – schließlich gibt es Kirsteen Altgassen, vielen Gästen der Genussakademie bereits aus dem Frankfurter ZWILLING-Shop als Fachfrau in Sachen Schnitttechniken und Messerkunde bekannt. Sie wird in ihrem brandneuen Kochkurs „Das kleine Sushi-ABC“ anschaulich erklären, wie man aus ein paar hochwertigen Zutaten im Handumdrehen kleine japanische Kunstwerke zaubert. Natürlich inklusive der entsprechenden Technik beim Schneiden der Zutaten, denn hier verbirgt sich natürlich ein besonders wichtiger Aspekt der japanischen Kochkunst. Der ideale Kurs für Einsteiger in das so trendige wie köstliche Thema Sushi!

#### **MENÜ:**

3 verschiedene Maki-Sorten – 2 Sorten mit einem Topping – 2 Sorten „Inside out“  
Dazu wird Sake zum Probieren angereicht.

**ACHTUNG**, es gibt nur Platz für 7 Personen!

#### **TERMINE:**

17.09.2015, 18:00-20:30 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

**50 €** inkl. Snacks und Getränke.

## MESSER SCHARF!

### **Kirsteen Altgassen**

Was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer. Kirsteen Altgassen öffnet die Türen des Zwilling-Shops 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.

#### **TERMINE:**

Mi, 29.07.15, 16.30-18.00 Uhr

Sa, 15.08.15, 15.30-17.00 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

**10 €** inkl. Snacks und Getränke.

Für Genuss-Card-Inhaber **KOSTENLOS**



## GANZ SCHÖN SCHNITTIG

### **Kirsteen Altgassen**

Schneiden, würfeln, hacken, filetieren: Nach diesem Schneidkurs 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 Geheimnisse der Profi-Köche! Der Kurs ist in verschiedene Bausteine gegliedert: Im Baustein „Gemüse“ geht es um Julienne und Brunoise, Schnitttechniken, die jeder Hobbykoch können sollte. Im anderen Baustein geht es um den richtigen Umgang mit ganzen Fischen: filetieren, trimmen und häuten. Und ein Baustein beschäftigt sich mit dem Zerteilen von Geflügel.

**MENÜ:** Fingerfood und Getränke

**ACHTUNG:** Es gibt nur Platz für 6 Personen!

#### **TERMINE:**

Gemüse: Mi, 09.09.15, 16.30-19.00 Uhr

Geflügel: Fr, 07.08.15, 17.00-19.30 Uhr

Fisch: Fr, 25.09.15, 17:00-20:00 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

**45 €** inkl. Fingerfood und Getränke



# Expedition Kaffee: Jetzt auch digital!

Auf der EXPO Milano 2015 gibt es viel zu entdecken.  
Dank illy kommen dabei auch weit entfernte Kaffeeliebhaber auf ihre Kosten.

**L**ange haben wir gewartet, jetzt ist soweit: Die EXPO Milano 2015 hat endlich begonnen! Vom 1. Mai bis zum 31. Oktober finden Genießer auf einem Gelände von über 1,1 Millionen Quadratmetern einen ganz speziellen Pilgerort. Die Veranstaltung steht unter dem Motto: „Den Planeten ernähren. Energie fürs Leben“.

Für Kaffeefreunde hat illy ein ganz besonderes Programm vorbereitet: Kunstausstellungen, Verkostungen und große Symposien machen die außergewöhnliche Reise des Kaffees von der Pflanze bis in die Tasse für Besucher greif- und erlebbar. Im Zentrum des sogenannten „Coffee Clusters“ stehen 20 großformatige Fotografien des brasilianischen Künstlers Sebastião Salgado. Seine Expedition begann im Jahr 2002 mit dem Ziel, das Leben und die Arbeit der Kaffeebauern sowie die atemberaubende Schönheit der Herkunftsregionen abzubilden. Salgados Bilder in Schwarz-Weiß erzählen Geschichten, die sich hinter den Kulissen der Kaffeepflanzungen dieser Welt abspielen und zeigen Menschen, die ihr Leben dem Kaffee gewidmet haben – durch alltägliche Momente, Gesten und Gesichter.

Die EXPO 2015 ist wieder ein echtes Fest für die Sinne. Höchste Zeit also, diesem einzigartigen Zusammentreffen der Kulturen in Mailand einen Besuch abzustatten. Wer trotz allem nicht dabei sein kann, dem bietet sich auch die Möglichkeit, den „Digital Coffee Cluster“ von illy zu nutzen. Hier hat illy mit den Mitteln des digitalen Zeitalters ein Angebot kreiert, das die Sinne auf eine faszinierende Reise zu den Ursprüngen des Kaffees

(ver)föhrt. So kann man ganz bequem im Netz ein 3-D Rendering des EXPO Kaffee-Pavillons besuchen, als wäre man gerade aus dem Flugzeug gestiegen und hätte das Ausstellungsgelände betreten. Außerdem gibt es ein tolles Multimedia-Angebot mit einer virtuellen Fotoausstellung und dem von illy produzierten Dokumentarfilm „A Small Section of the World“, zu dem die Sängerin Alanis Morissette den Soundtrack beigesteuert hat. Jetzt online entdecken!

Übrigens: Wer von den Aufnahmen des Künstlers Sebastião Salgado nicht genug bekommen kann, dem sei noch eine große Fotoausstellung ans Herz gelegt, die parallel zur EXPO vom 6. Mai bis 27. September in Venedig stattfindet. In der Fondazione Bevilacqua La Masa (Piazza San Marco) werden 75 der schönsten Bilder aus der Reihe „Scent of a Dream“ bei freiem Eintritt gezeigt!

## GIOVANNI BURGARELLA – DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

### MENÜ:

Die Teilnehmer lernen von Meister-Barista Giovanni Burgarella die perfekte Zubereitung von Espresso, Milchschaum und Co.

### TERMINE:

Fr, 04.09.15, 18.00–22.00 Uhr  
Fr, 23.10.15, 18.00–22.00 Uhr

### ORT:

Die Genussakademie

**KOSTEN: 59 €**

# Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie möchten nicht immer aktiv am Herd stehen? Dann lassen Sie sich doch in Tastings und Seminaren mit ausgezeichneten Produkten verwöhnen und lernen Sie dabei viel über gute Weine, Kaffee oder feinstes Fleisch! Besonderes Highlight: das Aufeinandertreffen von Ellen Hoffmann-Hromek als Expertin in Sachen Gewürze und Peter Ludwig, der in seiner eigenen Gärtnerei hunderte Sorten Chilis und Tomaten anbaut – Hot Stuff!



## LA BOURGOGNE: FÜR GOURMETS IN GLAS UND GLÄSCHEN

### Bastian Fiebig

Nicht umsonst schenkt die an hervorragenden Produkten so reiche Region Burgund einer kompletten Rebsortenfamilie ihren Namen: den sogenannten Burgundersorten, von denen Chardonnay und Pinot Noir (zu Deutsch Spätburgunder) im Mittelpunkt des burgundischen Weinbaus stehen. Bastian Fiebig hat vor über einem Vierteljahrhundert ins Burgund geheiratet und reist mit seinen Kursteilnehmern an diesem Abend im Glas durch seine zweite Heimat, von Sens über die berühmten Weinberge der Côte d'Or bis an den Fels von Solutré und ergänzt herausragende Weine mit kleinen Häppchen typischer Spezialitäten der Region, die zum Großteil ebenfalls im Glas serviert werden. Vom Frischkäse mit Kräutern über Austern und den echten Jambon Persillé bis zur Tarte aux Pommes erleben Sie bei diesem Tasting die ganze Vielfalt des kulinarischen Burgund und bekommen Informationen und Tipps rund um diese als kompliziert verschriene Weinbauregion.



#### MENÜ:

Frischkäse mit Kräutern / Bourgogne Aligoté  
Knuspriger, heißer Ziegenkäse / Bourgogne  
Tonnerre blanc  
Austern / Chablis  
Gougères / Chablis 1er Cru  
Pochiertes Ei auf Knoblauchcrouton / Bourgogne  
Chardonnay Côte d'Or  
Jambon Persillé / Bourgogne Pinot Noir AOC  
Communal  
Boeuf Bourguignon / Beauce 1er Cru  
Tarte aux Pommes / Pouilly-Fuissé

#### TERMINE:

Mi, 14.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 28.11.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## SO GEHT WEIN

### Bastian Fiebig

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts über dieses faszinierende Getränk und wollen endlich mal klare Antworten auf Fragen wie „wie wird Wein gemacht“, „warum sind einige Weine irrsinnig teuer und sind diese ihren Preis wert“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Bastian Fiebig, sieben Jahre lang Chefredakteur von FRANKFURT GEHT AUS! und seit 2012 Leiter der Genussakademie, widmet sich bereits seit einem Vierteljahrhundert intensiv dem spannenden Thema Wein und hat für diesen Abend ein kunterbuntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft schneller seinen ganz persönlichen Lieblingswein zu finden. Von der grundsätzlichen Herstellung von Wein über das richtige Lesen (und verstehen!) von Etiketten, die wichtigsten Rebsorten, das passende Glas, die ideale Trinktemperatur bis zur tatkräftigen Verkostung repräsentativer Beispiele aus aller Welt bleibt Ihnen hier nichts erspart, was den Spaß am Wein so richtig in Schwung bringt. Aber Vorsicht: Es könnte sein, dass Sie nach diesem Kurs zum Weinliebhaber werden, also machen Sie schon mal Platz in Ihrem Keller – klar, auch die richtige Lagerung der Flaschen wird in diesem Kurs anschaulich erklärt!

#### MENÜ:

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

#### TERMIN:

So, 18.10.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNERTASTING!

### Bastian Fiebig

Während in Deutschland immer ein feierlicher Anlass vonnöten ist, um eine Flasche zu öffnen, nutzt der Franzose den Champagner, um aus einem ganz normalen Abend einen großen Anlass zu machen – kein Wunder, dass weit über 50 % des edlen Getränks im Mutterland des Genusses selbst getrunken werden. Das ursprünglich aus mangelnder Hygiene bei der Abfüllung von Wein geborene Getränk ist spätestens seit der Erfolgsgeschichte der Veuve Clicquot von mehr als nur einem Hauch von Luxus umgeben. Dafür sorgt schon der immer noch hohe Preis. Doch 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? So viel 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 Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, die Grande Cuvée von Krug. Bastian Fiebig, Leiter der Genussakademie und ausgewiesener Kenner der Champagne, begleitet diese außergewöhnliche Vergleichsprobe mit profundem Hintergrundwissen zum eleganten Thema

und der richtigen Prise Humor – das Thema Champagner ist ausgesprochen vielfältig, so dass jeder Teilnehmer nach diesem Abend mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, eine neue, spannende kulinarische Welt für sich entdeckt zu haben!

#### TERMIN:

So, 08.11.15, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## FEINSTES FLEISCH - DAS TASTING!

**Daniel Primke und David Fischer**

Feinstes Fleisch – der Titel dieses spektakulären Tastings ist Programm: In diesem Kurs werden nur jene besten und edelsten Stücke verkostet, die normalerweise ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen. Nach diesem Abend verstehen Sie denn auch, warum die Gerichte dort immer so viel besser schmecken. David Fischer und Daniel Primke vom Griesheimer Frischeparadies bringen spanisches Iberico-Schwein (Sie wissen schon, das berühmte Eichelschwein, das auch den fantastischen Jamón ibérico liefert), zarte Lammschulter und verschiedene feine Stücke vom Rind mit, die perfekt zubereitet eigentlich nur einen einzigen Nachteil haben: einmal probiert, für immer verführt! Dazu gibt es fein abgestimmte Beilagen und natürlich auch den ein oder anderen Tipp zur perfekten Zubereitung der edlen Stücke. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, deren logische Ergänzung übrigens nur „Feinstes Fleisch – der Kochkurs“ heißen kann – Sie finden dieses Seminar natürlich ebenfalls im Programm der Genussakademie!

### MENÜ:

Iberico-Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce

Langsam gegrillte Lammschulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse

Rindfleischtasting mit hausgemachten Pommes alumettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen

Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

### TERMINE:

Do, 08.10.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## FEINSTES SEAFOOD - DAS TASTING

**Daniel Primke und David Fischer**

Nach dem Erfolg des Vorgängers zum Thema Fleisch nun endlich da: Das ultimative Tasting in Sachen Seafood! Warum schmeckt Fisch im Sternerestaurant eigentlich immer viel besser als bei Nordsee? Worin besteht der Unterschied zwischen Angelware und im Großnetz gefischten Tieren? Woran erkenne ich frische Muscheln beim Händler? Welchen Einfluss hat die Qualität der Fische auf die Zubereitung? Welche Fischarten schmecken am besten? Wo fängt man den besten Hummer? Soll ich weitermachen? Nein, denn jede Frage, die Ihnen zum Thema Seafood einfällt, beantwortet Daniel Primke vom Frischeparadies kompetent, anschaulich und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting in der Genussakademie Medienhaus! Hier kommt nur erstklassige Ware an den Start: Reisen Sie genussvoll am Gaumen durch die Weltmeere und lernen Sie dabei zahlreiche interessante Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung!



### MENÜ:

Argentinische Wildgarnelen auf sizilianischem Fenchel-Orangen-Salat

Seeteufel QSFP auf Safranrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

Loup de Mer mit Kartoffel-Mousseline und Sauce Viêrge

Apfel-Karameldessert mit Vanilleparfait und Zimtsabayon

### TERMINE:

Mi, 07.10.15, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

**Astrid Keim**

Astrid Keim führt in diesem Kurs durch die 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? Über 20 Jahre Arbeit in der Gastronomie haben neben einem großen Erfahrungsschatz die Einsicht hinterlassen, dass es reichlich Informationsbedarf gibt. Im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs aus der Küche ihres Mannes Eckhardt Keim betreibt sie also sozusagen aktiven Geheimnisverrat, erklärt das richtige Lesen einer Speisekarte und welche Schlüsse sich aus Beschreibungen wie „Lendchen am Spieß auf zweierlei Saucen mit einem Kartoffelpotpourri und einer Trilogie von Blattsalaten“ ziehen lassen. Ist die Karte dann entschlüsselt, kommt die nächste Hürde: Ist das, was auf den Tisch kommt,



### Estragon

tatsächlich frisch gekocht oder Convenience? Das lässt sich am besten am eigenen Gaumen erspüren, deshalb bringt Eckhardt Keim beides an den Tisch - hier sind die Geschmacksnerven gefragt!

### MENÜ:

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

Wagyu-Pastete mit Cumberlandsauce oder Krustentierterrine mit hausgebeiztem Gewürzlrachs

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

Mousse au chocolat oder Kleine französische Käseauswahl

### TERMINE:

Do, 17.09.15, 18.30-22.30 Uhr  
Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



**OVERDICK**  
Ästhetik in Licht

## 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, die alleine für sich bereits Trinkgenuss versprechen. Die Teilnehmer wirken an der Herstellung der Häppchen mit. Dadurch erfährt die Gruppe, auf was bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt liegt aber 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 Hähnchenspieß
2. Weißwein Sauvignon blanc trocken – Garnelen im Kartoffelmantel
3. Weißwein Gewürztraminer Kabinett halbtrocken – Munsterkäse AOP mit Brot
4. Rosésecco trocken – Blätterteig-Lachs-Schnecke
5. Rotwein Spätburgunder trocken – Rheingauer Rotweinbratwurst mit Rosmarinkartoffeln
6. Cabernet Sauvignon trocken – dunkles Schoko-Kardamom-Küchlein

#### TERMINE:

Sa, 22.08.15, 18.00–23.00 Uhr

Sa, 26.09.15, 18.00–23.00 Uhr

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt

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

## WHISKYTASTING MIT BARBIER

### Stefan Lange

The Spa im Steigenberger Frankfurter Hof bietet seinen Gästen eine traditionelle Rasur mit klassischem Rasiermesser und heißen Tüchern. Dieses Erlebnis wird seit Januar durch eine Whiskyverkostung ergänzt und somit zum idealen Geschenk für anspruchsvolle Herren: Drei Single Malt Whiskys, darunter Glenmorangie und 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 Shaves bei dem professionellen Barbier des Frankfurter Hofes.

#### MENÜ:

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

#### TERMINE:

Do, 10.09.15, 19.00–22.00 Uhr

Do, 08.10.15, 19.00–22.00 Uhr

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt

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



## COGNAC, RUM & WHISKY - DAS TASTING

### Stefan Lange

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



#### MENÜ:

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

#### TERMIN:

Di, 22.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Autorenbar, Kaiserplatz, 60311 Frankfurt

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

## CHAMPAGNER UND HAIRSPA

### Stefan Lange

Kraftvoller Whisky und eine Bartrasur sind eher nichts für zart besaitete Damen. Die freuen sich vielmehr über sensibleren Genuss, und so hat sich das Team des Frankfurter Hofes auch hier etwas ganz Außergewöhnliches einfallen lassen: Hair Spa, Erholung für Kopf und Haare, wobei Spa selbstverständlich weit über plumpes Haarewaschen hinausgeht. So werden Sie rundum verwöhnt, bekommen zudem interessante Tipps für die eigenen vier Wände – und verkosten gleichzeitig 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 zunächst nur ein einziges Mal in Zusammenarbeit mit dem Frankfurter Hof anbieten können.

#### MENÜ:

Ein Tasting mit vier Champagnern, dazu feines Fingerfood

#### TERMINE:

Di, 08.09.15, 19.00–22.00 Uhr

Di, 06.10.15, 19.00–22.00 Uhr

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt

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

## DER PROFI-BARISTA

### Giovanni Burgarella



Bei zahlreichen Baristakursen, die Giovanni Burgarella seit über einem Jahr mit großem Erfolg in der Genussakademie durchführt, wurde immer wieder der Wunsch geäußert, nach der ersten Einführung auch einen Fortgeschrittenkurs anzubieten. Jetzt legt er endlich nach, steigt deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meisterbarista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt und die für Laien scheinbar unmöglich nachzumachen sind – nach diesem Kurs wird sich das bei Ihnen ändern! In diesem Kurs wird auf die Grundkenntnisse aus „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

#### TERMIN:

Sa, 12.12.15, 11.00–15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

## DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

### Giovanni Burgarella



Sie haben eine brandneue Espresso-Maschine und sind dennoch nicht zu hundert Prozent mit dem Ergebnis zufrieden? Ob Vollautomat, Siebträger oder schlicht die Espresso-Kanne auf dem Herd: Oft kommt es auf kleine, aber wichtige Details an, die man leider in keinem Buch erklärt bekommt. Hier braucht es den Fachmann, der von unterschiedlichen Kaffeesorten bis zum letzten kleinen Rädchen alles so anschaulich vermittelt, dass die eigene Küche anschließend zur italienischen Espresso-Bar wird. Hierfür kommt Giovanni Burgarella von der Münchner Universität del Caffè in die Mainmetropole und garantiert einen rundum spannenden und erkenntnisreichen Abend – von der Geschichte der Kaffeebohne bis zum fertigen Espresso! Neugierig? Dann sollten Sie diesen Kurs nicht verpassen, den die Genussakademie gemeinsam mit ihrem Partner illy durchführt!

#### TERMINE:

Fr, 04.09.15, 18.00–22.00 Uhr

Fr, 23.10.15, 18.00–22.00 Uhr

Die Genussakademie

59 € | 59 € 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

# Scharf und sinnlich: Die lange Nacht der Aromen!

Was wäre das Leben ohne Gewürze? Sie bringen Farbe an den Gaumen, verwandeln fade Produkte in kulinarische Wunderwerke und sind deshalb seit Jahrtausenden begehrtes Handelsgut. Jetzt dreht sich in der Genussakademie an einem Abend alles um das pikante Thema!

**P**feffer und Salz – Gott erhalt's! So hieß es früher in der gutbürgerlichen Küche, während sich der Adel die kostbaren Körnchen, Stangen oder Blätter zu horrenden Preisen per Schiff, Kamel oder Eilbote zu Pferd aus der Ferne liefern ließ. Das ist zum Glück lange vorbei, doch vor dem Gewürzregal im Supermarkt bleiben selbst versierte Hobbyköche schon mal ratlos stehen, denn sobald es um Gewürze jenseits bekannter Standards wie Thymian oder Rosmarin geht, ist unser Wissen leider beschränkt. Für **Ellen Hoffmann-Hromek** war das noch nie genug. So beschäftigt sich die immer fröhliche Köchin bereits seit Jahrzehnten mit der Gewürzküche Indiens und kommt nun für einen Abend gemeinsam mit Peter Ludwig in die Genussakademie, um ihr mannigfaltiges Wissen mit ihren Gästen zu teilen. Ludwig wiederum ist einer der wichtigsten Lieferanten für Ellen Hoffmann-Hromek: Er baut in Aschaffenburg beinahe sämtliche auf Erden wachsenden Chili-Sorten an und kultiviert außerdem eine schier unüberschaubare Vielfalt unterschiedlicher Tomatensorten. Zusammen ergibt das ein Programm, das ein Feuerwerk der Aromen verspricht! Gemeinsam mit Genussakademie-Teamkoch **Oliver Schneider** wird für die Gäste eine Vielzahl an Köstlichkeiten zubereitet, mit denen Ellen Hoffmann-Hromek eindrucksvoll die inspirierende Welt der Gewürze erläutert – und das nicht nur für Karnivoren, denn auch Vegetarier werden hier glücklich gemacht! Dabei können Sie sich entspannt zurücklehnen und genussvoll lernen – das Trio kocht an diesem Abend für Sie! Allerdings ist jeder willkommen, der mal kurz mit anpacken möchte oder einfach dabei zusehen will, wie die kulinarischen Kunstwerke entstehen. Zur Begrüßung gibt es ein sinnliches Buffet als Einstieg in Vielfalt und Schärfegrade der Gewürze. Anhand von Venusdatteln in süß, scharf, schmelzend und knackig sowie mit verschiedenen Pasten, Dips und Chutneys, hausgemachten Grissini, Gewürzwaffeln, Focaccia und noch vielen weiteren kleinen Köstlichkeiten wie Currymischungen, Chilimarmelade oder Mandelpaste erläutert Ellen Hoffmann-Hromek die einzelnen Gewürze, Herkunft, Dosierung und gibt natürlich auch wertvolle Tipps für den Einkauf. Gleiches gilt für Peter Ludwig, der eindrucksvoll demonstriert, dass Chili eben nicht gleich Chili ist. Erst dann folgt

die eigentliche Vorspeise: Die rote „Überraschkugel“, eine von Peter Ludwigs Tomaten – gefüllt mit Basilikum, mariniertes Zwiebel und Olive zusammen mit einem persischen Spinatbällchen und Lammfleisch oder karamellisiertem Tofu mit frittiertes Chilischote! Der erste Zwischengang besteht aus Tomaten-Rosen-Gazpacho mit je einer Variante für Fleischesser und Vegetarier, der zweite widmet sich dem Thema Italien: Eine derart außergewöhnliche Pizza haben Sie sicher noch nicht gegessen! Den kulinarischen Höhepunkt macht die Hauptspeise, Gemüsecurry in Kokosmilch und geschmorten Tomaten mit grünem Baiser für die Vegetarier sowie Wildschweinkotelett mit Romesco-Sauce. Als krönenden Abschluss bereitet das Trio Panna cotta mit Zitronengras, rotem Pfeffer, Basilikum und beschwipsten Beeren der Saison vor, dazu gibt es Kaffee mit Kardamom, Zimt und / oder Nelken. Ludwig wird anschließend seine roten Schätze an einem kleinen Stand feilbieten, und Peter Hromek, Holzkünstler und Erschaffer genialer Gewürzmöhlen, ist ebenfalls vor Ort, um seine von Hand hergestellten, einzigartigen Gewürzmöhlen zu präsentieren. Ein kunterbunter, aromatischer, heißer, scharfer und ungemein belebender Abend voller Überraschungen!

## DAS BRANDNEUE TASTING-EVENT:

### SCHARF UND SINNLICH: DIE LANGE NACHT DER AROMEN!

**ELLEN HOFFMANN-HROMEK, PETER LUDWIG, OLIVER SCHNEIDER**

#### MENÜ:

Tomate gefüllt mit Basilikum, mariniertes Zwiebel und Olive, persisches Spinatbällchen und eine gefüllte frittierte Chilischote mit Lamm bzw. karamellisiertem Tofu  
Tomaten-Rose-Gazpacho mit Rosendip und Crevetten- bzw. Mango-Sommerrollen  
Pizza mit hausgemachter Paprika-/Chilipaste, Hokkaidokürbis, gewürzt mit Tsire, Fleischtomaten, gehobeltem Parmesan und einer schwarzen Pfeffermischung  
Carponata al Antica mit Pasta  
Salbeimäuschen – ausgebackene Salbeiblätter

Gemüsecurry in Kokosmilch und Tomaten geschmort mit grünem Baiser überbacken  
Wildschweinkotelett mit Romesco-Sauce und geschmolzenen Pastisotomaten  
Panna cotta mit Zitronengras, rotem Pfeffer, Basilikum und beschwipsten Beeren

#### TERMINE:

So, 07.06.15, 08.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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



## DIE GOURMET-KÄSESCHULE!

**Anke Heymach und Reiner Wechs**

Der Rheingau-Affineur Reiner Wechs widmet sich nach zweijähriger technischer Tätigkeit als Entwickler und Planer der Hungener Käseschule wieder seiner Liebblingstätigkeit: der Affinage von edlen Käsen. Junge, handgemachte Käselaike aus ausgesuchten kleinen Käseereien in der Schweiz, im Allgäu und in Hessen werden in den Rheingau transportiert und entweder im alten Gewölbekeller des Weinguts Jakob Jung, der ehemals zum Schloss Reinhartshausen gehörte, oder im Eltviller Gewölbekeller veredelt und zur



idealen Reife gebracht.

In der Genussakademie können Interessierte nun mit allen Sinnen alles zum Thema Käse erfahren, entdecken, erschmecken – und mehr: Der Rheingau-Affineur bietet in diesem spannenden Kurs die Möglichkeit, unter Anleitung die handwerkliche Käseherstellung selbst zu erlernen. Da legen die Kursteilnehmer selbst Hand an, erfahren zudem Wissenswertes über die Geschichte des Käsehandwerks und die Vielfalt der Sorten – Material und Werkzeuge wie Milch, Kupferkessel und Käseharte, die auch für die Käseherstellung im Kleinen gebraucht werden, bringt die Käseschule mit. Den selbst hergestellten Käse darf man ebenso mit nach Hause nehmen wie das persönliche „Hilfskäser-Zertifikat“. Während die Milch dickt, serviert der Rheingau-Affineur eine Käseauswahl aus seinem Affinagekeller mit korrespondierenden Weinen und erklärt die Käsesorten im Rahmen einer geführten Verkostung. Dabei können Sie die Entstehung des sogenannten „dritten Geschmacks“ mit allen Sinnen erleben.

### ABLAUF:

Bei diesem Kurs lernen die Teilnehmer, selbst Käse herzustellen. Natürlich werden auch verschiedene Käsesorten verkostet und erläutert.

### TERMINE:

Sa, 05.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Sa, 21.11.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



## AFTER-WORK CHILL-OUT

**Oliver Schneider, Birtan Binici, Jérôme Koch**

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 – lassen Sie sich überraschen, welche neuen und kreativen Schmankerl es direkt vor Ihren Augen zubereitet und schauen Sie unserem Profi dabei über die Schulter. Genießen Sie das köstliche Essen, zubereitet aus frischen, saisonalen Produkten und verkosten Sie dazu korrespondierende Weine. Quasi ganz nebenbei bekommen Sie im persönlichen Gespräch mit den Köchen 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 – anschließend können Sie im nahegelegenen Innenhof des „Frohsein“ im Thurn und Taxis Palais einem außergewöhnlichen Abend die Partykrone aufsetzen. Bei freiem Eintritt, versteht sich!

### MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches 3-Gänge-Menü, manchmal sind es 3 gleichwertige Gerichte zum Beispiel aus dem selben Grundprodukt variiert. Immer erwarten Sie leichte Köstlichkeiten, die schnell zubereitet sind und die Sie zu Hause einfach nachkochen können. Lassen Sie sich überraschen!

### ABLAUF:

Bei diesem Kurs steht das lockere Beisammensein nach Feierabend im Vordergrund. Die Gäste werden zum Mitkochen eingeladen, müssen sich aber nicht aktiv beteiligen.

### TERMINE:

Mi, 09.09.15, 18.00–21.00 Uhr

Mi, 07.10.15, 18.00–21.00 Uhr

Mi, 04.11.15, 18.00–21.00 Uhr

Die Genussakademie

**49 €** | 49 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

## TOPF SUCHT DECKEL

**Steffen Ott**

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



### MENÜ:

Bruschetta mit allerlei Kräutern

Duett von der Paprika mit altem Balsamico

Kalbs-Scaloppine mit Zitronenrisotto und karamellisierten Möhren

Gebrannte Creme mit Heidelbeerkompott

### TERMINE:

Sa, 05.09.15, 17.30–21.30 Uhr

Sa, 10.10.15, 17.30–21.30 Uhr

Die Genussakademie

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



## WEIN & KÄSE - EIN HARMONISCHES DUETT

**Bastian Fiebig**

Wein und Käse bilden ein so beliebtes wie problematisches Duett, denn allzu oft verdrängt einer der beiden Protagonisten den anderen, mag sich die gewünschte Harmonie nicht einstellen. Da hilft der Leiter der Genussakademie Bastian Fiebig doch gern weiter und vermählt in seinem Kurs nicht nur Käse und Wein, sondern erläutert natürlich ausführlich, worauf bei dieser sensiblen Verbindung zu achten ist hat, wie die unterschiedlichen Käse- und Weinsorten entstehen und wie hier die Dramaturgie eines perfekten Abends aussehen sollte. Ein Abend voller kulinarischer Überraschungen! Es werden die Käsesorten Appenzeller, Beaufort, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und ein regionaler Überraschungskäse verkostet – die Auswahl der Weine bleibt allerdings bis zum Kursbeginn geheim!



### MENÜ:

Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa.

### TERMINE:

So, 13.09.15, 18.30–22.30 Uhr

Do, 12.11.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**69 €** | 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**

# Vom Holzweg auf die Gewürzstraße



**Der Name Peter Hromek steht bereits seit vielen Jahren für High-End-Salz- und Pfeffermühlen. Nun hat er auch noch eine so handliche wie revolutionäre Gewürzmühle entwickelt!**

Text: Bastian Fiebig

**V**or zwei Jahren berichteten wir bereits über die faszinierenden Mühlen, die Peter Hromek von Hand als individuelle Einzelstücke in seiner kleinen Werkstatt in Schwarzenfels herstellt. Nun sah sich der sympathische, international bekannte Drechsler vor das Problem gestellt, keine Mahlwerke mehr geliefert zu bekommen – der Hersteller ging in den Ruhestand, und ein Nachfolger war nicht in Sicht. Für Hromek kein Problem: Er machte sich einfach selbst an die Fertigung eines eigenen Mahlwerks und liefert seine Pfeffermühlen nun schon seit einiger Zeit mit dem brandneuen „Herz“ aus. Damit hat er endlich die Möglichkeit erlangt, auch auf das Mahlwerk Einfluss zu nehmen. Das Neue zeichnet sich durch eine verbesserte Zahngeometrie und Aufnahmefähigkeit aus und bewältigt problemlos auch widerborstige Körner.

Womit wir beim eigentlichen Thema wären, denn Peter Hromek ist seit vielen Jahren mit der Indien- und Ayurveda-Spezialistin Ellen Hoffmann-Hromek – vielen bereits von ihren Kursen in der Genussakademie bekannt – verheiratet. Aus Ellens Unmut über das anstrengende Mörsern entstand die Idee für eine handliche Mühle, die es schafft, ohne großen Aufwand, schnell und unkompliziert eigene Gewürzmischungen frisch herzustellen. Die Mühle sollte in einem Arbeitsgang nicht nur „normale“ Gewürze mahlen können, sondern auch Tasmanischen Pfeffer, Langpfeffer aber auch Sternanis, Piment, Zimtstangen oder Kardamomschoten. Ellen ist in Sachen Gewürzküche nicht nur ausgesprochen kundig, sondern auch höchst anspruchsvoll, wenn es um die Qualität ihrer Gewürzmischungen geht. Das speziell für diese Aufgaben optimierte Mahlwerk der Gewürzmühle verspricht da bei Anpassung an die verschiedenen Größen und Sperrig-

keit mancher Gewürze echte Perspektive, einzig das passende Gehäuse fehlte noch.

Peter Hromek verschwand für viele Stunden in seinem kleinen Atelier, um dort in mühevoller Arbeit schließlich eine wunderschöne kleine Kurbel-Gewürzmühle zu erschaffen, die auch in puncto Design ihresgleichen sucht. Wie bereits bei den Salz- und Pfeffermühlen kann man sich auch hier aus einer Vielzahl unterschiedlicher Hölzer seine Lieblingsmühle aussuchen, und die Handhabung ist gewohnt simpel: Man zieht einfach den Deckel mit der kleinen Kurbel ab und befüllt die Mühle mit allem, was man für seine individuelle Gewürzmischung wünscht. Nur bei der „Materialausgabe“ hat sich Hromek etwas Besonderes ausgedacht. Die Mühle bekam am Mahlwerk einen kleinen Auffangbehälter für das Mahlgut. Somit gibt es ein rundes Fach am unteren Ende, in dem die Mischung landet und das man nach dem Mahlen abziehen kann. Wir haben keine Vorratshaltung, alle Aromen bleiben erhalten, denn gemahlen wird immer für jedes Gericht frisch.

Nicht nur Ellen ist über das gelungene Produkt überglücklich, sondern auch zahlreiche Besucher des Frankfurter Künstlerweihnachtsmarktes, die im letzten Jahr zum ersten Mal Gelegenheit hatten, das kleine Schmuckstück zu erwerben. Bald stehen auch ein paar davon im Genuss-Shop auf der Fressgass' und wer die ganz große Auswahl sucht, der findet sie bei Peter Hromek selbst.

**Peter Hromek Woodworks**  
Am Güntershof 1, 36391 Sinnatal-Schwarzenfels  
Tel. 06664/6362, [www.salzundpfeffermuehlen.de](http://www.salzundpfeffermuehlen.de)

# Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



## 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**



## FINE DINING MIT HERZ

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

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

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



## ALEXIS SORBAS

Das Alexis Sorbas gilt als eine der ersten Adressen in Frankfurt für erlesene Genüsse aus Griechenland. Hier erwartet Sie nicht etwa das typische Gyros-Souvlaki-Programm – vielmehr setzt man auf qualitativ hochwertige Produkte aus der hellenischen Heimat und

kriert daraus Innovatives wie Hasenrückenfilet auf Vanille-Mango-Lauchbett oder Klassiker wie Loup de Mer. Eine erlesene Auswahl an Weinen aus den besten griechischen Anbaugebieten lassen höchste Qualitätsansprüche erkennen und machen aus dem Alexis Sorbas ein Juwel für Gourmets, die mediterrane Frische und Leichtigkeit lieben.

**Restaurant Alexis Sorbas, Güntherstrasse 42a, 60528 Frankfurt, Tel.: 069-672462, www.alexis-sorbas-restaurant.de**



## 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, Staufenstrasse 16, 65451 Kelsterbach, Tel. 06107/9896840, www.ambienteitaliano.de**



## 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**



## GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Das GIOIA, übersetzt Freude, ist Anlaufstelle für Genusssmenschen in Sachsenhausen. Liebevolle Kreationen jenseits der Standard-Speisekarte heben es von der Masse der Restaurants ab und machen immer wieder Lust, die mediterrane Küche neu zu entdecken.

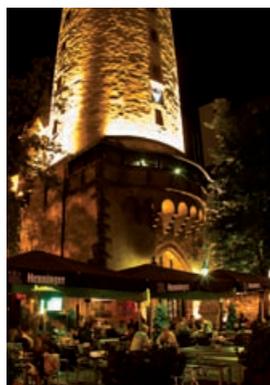
**Paradiesgasse 67, 60594 Frankfurt, Tel. 069/6199 5004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-1 Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de**



### DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob Businesslunch, 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 & 18-22 Uhr, Sa 18-22 Uhr, So 12-14 Uhr, doepfners@maingau.de, www.doepfners.de**



### ESCHENHEIMER TURM CAFE BAR

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

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



### 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**



### 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**



### FRANKFURTER BOTSCHAFT

Nach dem Motto: „Ein Stück Heimat, ein Stück Welt“ bietet das À-la-carte-Restaurant eine internationale Küche mit regional inspirierten Gerichten. Unvergleichlich ist auch der Panoramablick auf Main und

Westhafen. Die überdachte Terrasse und der hauseigene Strand bieten dazu eine beeindruckende Kulisse und laden zum Verweilen ein. Das junge und inspirierte Team rund um Küchenchef Frederik Schmidt freut sich auf Sie.

**Frankfurter Botschaft, Westhafenplatz 6-8, 60327 Frankfurt, Tel: 069/24004899, willkommen@frankfurter-botschaft.de, www.frankfurter-botschaft.de, facebook.com/frankfurterbotschaft**



### MEDITERRANES BRUNCH IM CRON AM HAFEN

Sonntags von 10.30 Uhr bis 14.30 Uhr bietet das CRON für 17.50 € ein vielfältiges, mediterranes Brunch mit zahlreichen Variationen von Antipasti sowie italienischen Käse- und Wurstspezialitäten und Desserts an. Auf Wunsch um Pasta, Fischer- oder Fleischhauptgang erweiterbar.

**CRON am Hafen – Restaurant & Vinothek, Speicherstraße 39-45, 60327 FFM, Tel: 069/24009933, kontakt@cron-am-hafen.de, www.cron-am-hafen.de**

**Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.30-14.30/18.30-24 Uhr, Sa 18.30-24 Uhr, So 10.30-24 Uhr (bis 14.30 Brunch)**

# Valencia – Traumreise für Hobbyköche



Drei 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 Genussreise nach Valencia wird auch 2016 wieder ein absolutes Highlight!

**D**iese Stadt ist weit mehr als nur ein Geheimtipp: Wer einmal mit den Augen eines Genießers durch Valencia geschlendert ist, den lässt die traumhafte Atmosphäre einfach nicht mehr los. Also schicken wir Sie auch im nächsten Jahr wieder für fünf Tage ans Mittelmeer.

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 mit einem Welcome-Drink, beantwortet Fragen und begleitet die kleine Reisegesellschaft dann auf einen kleinen Fußweg ins Canalla Bistro – die moderne Interpretation einer Tapasbar wird vom Sternekoch Ricard Camarena betrieben, befindet sich quasi auf der Rückseite seines Gourmettempels, und die kleinen, aber sehr feinen Spezialitäten kommen beiderseits aus derselben Küche. Hier bleibt Zeit, sich gegenseitig und gleichsam die Tapaskultur des 21. Jahrhunderts kennenzulernen, bevor alle gemeinsam den Rückweg ins Hotel antreten. Der nächste Tag beginnt nach einem üppigen Frühstück mit weitem Blick über die Stadt beim Fahrradverleih – Valencia ist flach wie ein Tisch 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!), radeln gemütlich durch das ehemalige Flussbett und treffen schließlich in einer Horchateria ein, wo Sie den Mittagshunger erfolgreich 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 ausführlich die Weine der Region Valencia verkostet werden, bevor der Küchenchef Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Tapas verrät. Beim gemeinsamen Abendessen vergeht die Zeit im Flug, also geht es spät zurück ins Hotel (per U-Bahn oder mit dem Taxi), damit alle am nächsten Morgen fit sind: Bernd Knöllner erwartet die Gruppe zum gemeinsamen Einkauf auf dem riesigen Markt, gegen den die Frankfurter Kleinmarkthalle wie eine Imbissbude wirkt. Das macht enorm Appetit, also geht es weiter in die Sterneküche des Restaurant Riff, wo Bernd Knöllner im Rahmen eines sehr unterhaltsamen wie informativen Showcookings in seine innovative, sinnliche Kochkunst einführt. Der folgende Lunch erstreckt sich bis in den frühen Nachmittag, so dass der Rest des Tages zur freien Verfügung bleibt, um Valencia auf eigene Faust zu erkunden. Am nächsten Mittag geht es wieder per U-Bahn, die hier ganz weit nach draußen fährt, zu Toni Montoliu in seine romantische Bar-raca. Toni hat nicht nur diverse Hektar Land in biodynamischer Produktion von Produkten für seine Gastronomie, er ist

auch der „Paella-Papst“ von Valencia und wird seinen Gästen zeigen, wie man die wirklich authentische Paella zubereitet – jeder schaut dabei in Töpfe und Pfannen und packt mit an. Das anschließende Essen setzt den kulinarischen Schlüsselpunkt unter eine fulminante Genussreise, die nach dem Frühstück am folgenden Sonntag ihr Ende findet, aber nicht finden muss: Das Hotel bietet interessante Tarife, um den Aufenthalt zu verlängern! Achtung: Die Anzahl der Plätze ist auf 12 Personen limitiert, die Reise also ein genussvolles Vergnügen für Individualisten, bei der (unkomplizierten) Anreise sind wir gerne mit Rat, Ideen und Kontakten behilflich. Sie wollen mehr sehen? Dann schauen Sie doch auf [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com) vorbei – hier finden Sie eine umfangreiche Bildergalerie mit



## VALENCIA – TRAUMREISE FÜR HOBBYKÖCHE

**BERND KNÖLLER, TONI MONTOLIU, CASA MONTAÑA**

### LEISTUNGEN:

- Welcome-Drink
- Vier Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet im Vier-Sterne-Hotel Ayre Hotel Astoria
- Begleitung der verschiedenen Events durch die deutschsprachige Führerin Ana Merelo
- Dinner im Canalla Bistro by Ricard Camarena inklusive sämtlicher Getränke
- Umfangreiche Führung durch Valencia mit dem Fahrrad (die Miete ist ebenfalls im Preis enthalten)
- Lunch in der traditionellen Horchateria El Siglo mit Horchata (Erdmandelmilch) und Fartons (Gebäck)
- Weinprobe mit Weinen der D.O. Valencia und Tapas-Kochkurs mit anschließendem Dinner inklusive sämtlicher Getränke in in der traditionellen Tapas-Bar Casa Montaña
- Morgendlicher Marktbesuch mit Bernd Knöllner
- Sterne-Showkochen und Lunch im Restaurant Riff inklusive sämtlicher Getränke mit Bernd Knöllner
- Ausführlicher Rundgang auf dem Bauernhof von Toni Montoliu, Paella-Kochkurs und Abendessen inklusive Getränke mit Toni Montoliu
- Die Anreise erfolgt individuell und ist nicht im Preis enthalten, U-Bahn-Tickets sind ebenfalls individuell zu lösen. Einzelzimmerzuschlag 240 Euro.

### ORT:

Ayre Hotel Astoria Palace, Plaça Rodrigo Botet 5, 46002 Valencia

### TERMINE:

Mi, 30.03.16, 18.00 bis So. 03.04.16, 11.00 Uhr

### PREIS/PERSON:

895 € | 895 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem „2013er August Eser,  
Oestrich Lenchen Riesling  
GG VDP.GROSSE LAGE®“,  
empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Désirée Eser Freifrau zu Knyphausen  
Weingut August Eser  
Rheingau  
Winzerin



Auch auf den Geschmack  
kommen und mehr erfahren?



## Der Ursprung guten Geschmacks

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

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

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





# Streifzüge durch die Toskana - Zypressen, Chianti & Palazzi

Die Toskana ist sowohl für Weinfreunde als auch für Feinschmecker und Kulturreisende nahezu der Himmel auf Erden, denn in kaum einer anderen Region dieser Welt finden Genuss, Hochkultur und traumhafte Landschaften derart harmonisch zueinander – Thomas Köster bringt Sie wieder hin!

**D**er Herbst ist die ideale Jahreszeit, um in der Toskana auf den Pfaden der Geschichte zu wandeln. Lassen Sie sich ins Mittelalter zurückversetzen und staunen Sie, welche Spuren die Medici überall in dieser paradisiischen Region hinterlassen haben. Natürlich kommen neben Kultur auch der Wein und seine Geschichte sowie Zeit für eigene Entdeckungen nicht zu kurz. Sie wohnen im Weingut Colognole, einem

sogenannten Agriturismo-Betrieb, im Gebiet des Chianti Rufina, dem kleinsten von insgesamt neun Chianti-Gebieten, dessen Qualitäten aber „dem berühmten Bruder Chianti Classico“ in nichts nachstehen. Das Agriturismo verfügt über individuell eingerichtete Hotelzimmer sowie Apartments, die Sie begeistern werden. Die zum Haus gehörige Osteria sowie der Pool mit Panoramablick des über 600 Meter hoch gelegenen Weingutes tragen sicherlich ebenso zur Erholung bei. Unser Begleitbus bringt Sie täglich zu den einzelnen Programmpunkten der Reise: Stadtbesichtigungen in Lucca, Siena oder Arezzo sowie natürlich Weingutsbesichtigungen und spannende Degustationen. Abgerundet werden die Tage durch leckere Abendmenüs, die die landestypische Küche der Toskana präsentieren. Bei der Restaurantauswahl legen wir Wert auf das Besondere

und öffnen Ihnen mitunter Tore, die normalerweise verschlossen bleiben. Ein weiterer Höhepunkt unserer Reise wird sicherlich der Kochkurs auf dem historischen und mehrfach ausgezeichneten Weingut Badia a Coltibuono sein. Hier werden Sie nicht nur das Weingut selbst und dessen hervorragende Weine aus dem Chianti Classico kennenlernen, sondern Sie haben auch gleich die Möglichkeit, die herrlichen toskanischen Spezialitäten selbst zu kochen.



## STREIFZÜGE DURCH DIE TOSKANA

**THOMAS KÖSTER**

### ORT:

Azienda Agricola Colognole, Via del Palagio 15,  
50068 Colognole Rufina (Italia)

Den genauen Reiseverlauf finden Sie unter  
[www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)

### TERMINE:

So, 13.09.15, 16.00 bis Sa, 19.09.15, 12.00 Uhr

**PREIS/PERSON:** 1390 €

# Das 3 x 3 der guten Adressen



## NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

Lenau, die freundliche Weinhandlung in der Siedlung Höhenblick in Frankfurt-Ginnheim bietet eine gute Auswahl von leckeren Weinen, Schaumweinen und Spirituosen. Infos zu Sortiment und Veranstaltungen im Internet unter [www.lenau-wein.de](http://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](http://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](http://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](mailto:post@apfelweinkontor.de),  
[www.apfelweinkontor.de](http://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](mailto: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](http://www.schlemmer-carree.de), [www.wildgrosshandel.de](http://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 Sensorten & 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](http://www.frankfurter-senfgalerie.de)



## NICHT ALLE ZUTATEN KANN MAN SEHEN. ABER IMMER SCHMECKEN.

„Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß, ob sie wiederkommen“, dieses Zitat von Oscar Wilde hat sich die vielfach ausgezeichnete Rödelheimer Konditormeisterin Regina Graff zum Wahlspruch gemacht. Die Coniserie Graff ist aber nicht nur wegen ihrer über 30 Sorten Petits Gâteaux, Pralinen und Trüffel weit über die Grenzen Frankfurts bekannt, sondern hat sich auch mit dem Natursauerteigbrot einen Namen gemacht.

Coniserie Graff, Reichsburgstr. 12, 60489 Frankfurt, Tel: 069 78904861, [www.coniserie-graff.de](http://www.coniserie-graff.de)



## AUS ZUTATEN DER NATUR ...

... stellen wir unsere Backwaren alle selbst her. Wir setzen keine Fertigbackmischungen ein, arbeiten nur nach eigenen Rezepturen und legen großen Wert auf traditionelle Handarbeit. Unsere selbst gemachten Kuchen sehen zwar nicht jeden Tag genau gleich aus, sind dafür aber aus besten Zutaten mit viel Liebe von Hand gemacht und schmecken unvergleichlich gut.

Kröger's Brötchen, Leipziger Straße 58,  
60487 Ffm, T 069-774545, Mo-Fr 6.30-18.30,  
Sa 6.30-14.30 & So 8.30-11.30 Uhr,  
[www.kroegers-broetchen.de](http://www.kroegers-broetchen.de)



## GAUMENFREUDE PUR IM FRANKFURTER FASS

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

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

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

# Raus aus dem Alltag: Genussweekends auf dem Weingut!

## Ein geistreiches Wochenende bei Johanninger!

Das rheinhessische Weingut Johanninger steht nicht nur für hervorragende Weine, sondern auch für feinste Brände, die im Mittelpunkt dieses Genusswochenendes stehen. Der Brennmeister weiß nicht nur interessante Geschichten rund um die Kunst des Brennens zu erzählen, sondern wird an diesem Wochenende auch ganz praktisch präsentieren, wie man aus Trestern feinste Brände zaubert. Nachdem Sie im romantischen Hotel FIGO im nahe gelegenen Ippesheim eingecheckt haben, holt Sie ein Shuttle-Service und bringt Sie ins Weingut Johanninger nach Biebelsheim. Hier wird zunächst erläutert, wie Brände entstehen und worauf man bei der Herstellung achten sollte, bevor die Teilnehmer dann selbst einen Weinbrand destillieren – natürlich nicht jeder an der eigenen Brennblase, aber gemeinsam und exakt nach den Regeln des komplizierten Handwerks, so dass der gesamte Vorgang nicht nur graue The-

orie, sondern zur aromatischen Praxis wird. Gekrönt wird die Arbeit schließlich von einer ausführlichen Verkostung edler Brände. Dann steht eine ausführliche Weingutsbesichtigung an, die schließlich in Nickl's Speisekammer – dem im Weingut gelegenen Feinschmeckerrestaurant von Monika und Frank Nickl – ihr Ende findet. Gemeinsam mit einem servierten Fünf-Gänge-Menü werden dann verschiedene korrespondierende Weine



des Weinguts verkostet, und wenn der Abend schließlich zu Ende geht, bringt Sie ein Shuttle wieder entspannt zurück

ins Hotel FIGO im nahe gelegenen Ort Ippesheim. Am nächsten Morgen erwartet Sie dann noch ein schönes Frühstück, bevor Sie die Heimreise antreten.

### EIN GEISTREICHES WOCHENENDE BEI JOHANNINGER!

**FRANK NICKL**

**MENÜ:**

5-Gänge-Menü in Nickl's Speisekammer inklusive ausführlicher Weinprobe

**ABLAUF:**

Einführung in die Produktion von Destillaten, hier insbesondere Weinbrände

Live-Destillieren inklusive Verkostung unterschiedlicher Edelbrände.

Umfangreiche Weingutführung

Shuttle-Service vom und zum Hotel

Übernachtung und Frühstück im Hotel FIGO/Ippesheim

**ORT:** Weingut Johanninger, Hauptstraße 4-6, 55546 Hackenheim

**TERMIN:** Sa, 11.07.15, 18.00-12.00 Uhr

**PREIS/PERSON:**

**169 €** | 159 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

## Ein prickelndes Wochenende bei Johanninger!

Das rheinhessische Weingut Johanninger steht auch für ausgezeichneten Sekt, der hier aus besten Grundweinen in Handarbeit erzeugt wird. Solche in Flaschengärung erzeugten Kunstwerke dürfen normalerweise nur vom Kellermeister selbst ausgebaut werden, doch für die Genussakademie macht man hier eine Ausnahme und lädt eine kleine Gruppe



von Kursteilnehmern an die Rüttelpulte ein. Nachdem Sie im romantischen Hotel FIGO im nahe gelegenen Ippesheim eingecheckt haben, holt Sie ein Shuttle-Ser-

vice ab und bringt Sie direkt ins Weingut Johanninger. Hier werden zunächst die Geheimnisse rund um die Erzeugung hochwertiger Sekte erläutert, bevor dann jeder Teilnehmer seine persönliche Cuvée selbst degorgieren und anschließend mit einer individuellen Dosage versehen kann, bevor diese mit einem Eigenetikett für den Transport nach Hause versehen wird. Dann steht eine ausführliche Weingutsbesichtigung an, die schließlich in Nickl's Speisekammer – dem im Weingut gelegenen Feinschmeckerrestaurant von Monika und Frank Nickl – ihr geselliges Ende findet. Gemeinsam mit einem servierten Fünf-Gänge-Menü werden dann verschiedene korrespondierende Sekte des Weinguts verkostet, und wenn der lange Abend zu Ende geht, bringt Sie ein Shuttle wieder entspannt zurück ins Hotel FIGO. Am nächsten Morgen erwartet Sie dann noch ein schönes Frühstück, bevor

Sie die Heimreise antreten. Ein faszinierendes Wochenende, bei dem Sie ihre ganz individuelle Cuvée mit nach Hause bringen werden!

### EIN PRICKELNDES WOCHENENDE BEI JOHANNINGER!

**FRANK NICKL**

**MENÜ:**

5-Gänge-Menü in Nickl's Speisekammer inklusive Sektverkostung

**ABLAUF:**

Einführung in die Produktion von Schaumweinen

Live-Degorgieren inklusive dem Erstellen einer individuellen Cuvée, die mit eigenem Etikett versehen mitgenommen werden kann.

Umfangreiche Weingutführung

Shuttle-Service vom und zum Hotel

Übernachtung und Frühstück im Hotel FIGO/Ippesheim

**ORT:** Weingut Johanninger, Hauptstraße 4-6, 55546 Hackenheim

**TERMINE:** Sa, 22.08.15, 18.00-12.00 Uhr

**169 €** | 159 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# Das 3 x 3 der guten Adressen



## GENUSS-TOUR DE FRANCE IN FRANKFURT

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

**Les Donadel, Epicerie Française, Berger Straße 171, 60385 Ffm, Tel. 069/98660312, Di-Fr 11-19, Sa 10-15 Uhr, [www.lesdonadel.de](http://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](http://www.meister-kleeberg.de).

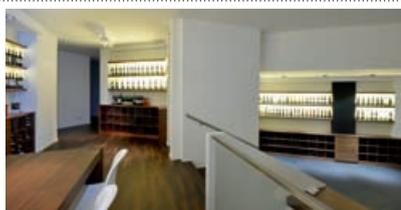
**Meister Kleeberg GmbH, Eschersheimer Landstr. 426, 60433 Ffm, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-13 Uhr, Tel. 069/952023-44, Fax -45**



## FAMILIENTRADITION SEIT 1914

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

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



## 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, Di-Sa 10-18 Uhr, [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com)**



## METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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

## REINING & WERTH GENUSSHAUS

### GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

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

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

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

**Reining & Werth Genusshaus, Berger Straße 39, 60316 Ffm, Tel. 069/17506650, U4 Merianplatz, [www.reiningwerth.de](http://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](http://www.petersen-gutes-essen.de)**



## FRANZÖSISCHKURS KULTUR NATUR SPA:

**MARRAKESCH und ESSAOUIRA – UNESCO** Städtchen u. Kite-/Surfspot. Eine bilderreiche Woche in Marokko **FÜR REISEGOURMETS!** Dt. Veranstalter ist mit vor Ort, ganzjähr. 18-25 °C. Günstige Direktflüge (3:45 Std.) n. Marrakesch RAK (3:45 Std.). Gemeinsames Programm für interessierte Begleiter. € 1.200 zzgl. Flug

**Telefon +49-69-47890548 • [www.etvoila-fr.de](http://www.etvoila-fr.de)**

# Die Weinentdecker-Nostalgiebustour

Vier Winzer, vier Gänge und ein Bus aus den 60er Jahren – es gibt neue Abfahrtszeiten in Richtung Rheinhessen!

**S**tart- und Endpunkt der Rundreise ist das Best Western-Hotel Alzey. Mit dem SETRA-Bus geht es zunächst ins Bio-Weingut Gustavshof, wo nicht nur ausgezeichnete Weiß- und Rotweine darauf warten, verkostet zu werden, sondern auch kleine rheinhessische Schmankerl fingerfertig begleiten. Dann geht es weiter zum Weingut Roll, und wenn an diesem Tag die Sonne strahlt, werden die vom Küchenchef des Best Western Hotels Jörg Schlick zubereiteten Suppenvariationen im Weinbergshäuschen mitten im Weinberg genossen – harmonisch begleitet von den Weinen der Familie Roll inklusive einem der schönsten Ausblicke der gesamten Region! Sollte das Wetter nicht gnädig sein, so ist das kein Problem: Der romantische, uralte Gewölbekeller des Weinguts ist eine ebenso schöne Location, um Wein und Speisen zu genießen. Nach der Vorspeisenstation wird der Hauptgang im Weingut Dr. Hinkel serviert. Zuvor



ist jedoch noch Zeit für eine spannende Farbweinprobe im neu gestalteten Probierraum des Weinguts. Währenddessen bereitet Jörg Schlick ausgezeichnete Wildspezialitäten zu, die von korrespondierenden Rotweinen des Weinguts begleitet werden. Schließlich geht es zurück nach Alzey ins Weingut Storr, wo das Küchenteam vom Best Western Hotel Alzey bereits mit süßen Dessertträumen auf die fröhliche Reisegruppe wartet. Zum traumhaften Hüftgold werden

faszinierende edelsüße Weine vom Dautenheimer Himmelacker eingeschenkt. Dann klingt der Abend gesellig aus, und ein schönes, komfortables Zimmer im Best Western Hotel erwartet jeden Teilnehmer, bevor es am nächsten Morgen wieder in Richtung Heimat geht.

## DIE WEINENTDECKER-NOSTALGIEBUSTOUR

**MICHAEL WERNER**

### ABLAUF:

Beginn der Busfahrt um 18 Uhr ab BEST WESTERN Hotel Alzey; Check-in ab 15 Uhr möglich

Start und Ziel: Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13 in Alzey

**LEISTUNGEN:** Eine Übernachtung mit Fit-Frühstücksbuffet, Nostalgiebusfahrt zu vier verschiedenen Weingütern mit 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine (1 Gang pro Weingut) und Farbweinprobe im Weingut Dr. Hinkel

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

### TERMINE:

Sa, 05.09.15, 18.00–12.00 Uhr

Sa, 17.10.15, 18.00–12.00 Uhr

**169 €** | 159 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# Romantik mit Stern

Das Kronenschlösschen gehört nicht nur zu den schönsten Hotels Deutschlands, hier steht auch einer der kreativsten Küchenchefs der Republik am Herd – schauen Sie ihm für einen Abend über die Schulter!

**B**einahme 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 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 Traditionshaus wegen eines Genusswochenendes nachzufragen. Zu unserer großen Freude sagte Inhaber H.B. Ullrich sofort zu, und so können wir nun einen spannenden Kochkurs 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 ideale Geschenk für Paare und alle, die es werden wollen!

## ROMANTIK MIT STERN

**SEBASTIAN LÜHR UND DAS TEAM DES KRONENSCHLÖSSCHENS**

### LEISTUNGEN:

Kochkurs mit Sebastian Lühr, 4-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, 1 Übernachtung im DZ oder EZ inkl. Frühstück

### ORT:

Kronenschlösschen, Rheinallee 1, 65347 Eitville

**TERMIN:** Fr, 20.11.15, 16.00–11.00 Uhr

**199 €** | 189 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

# Das 3 x 3 der guten Adressen



## ECHTE BACKTRADITION IN DER VIERTEN GENERATION

Traumhafte schöne Hochzeitstorten, originell gestaltete Geburtstagstorten, herzhaft Partykränze – bei Rausch wird noch selbst gebacken!

Übrigens: Wahre Genießer besuchen unser klimatisiertes Café und lassen sich – bei freiem WLAN – mit einem Stück Torte oder Kuchen verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie!

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



## VOM TISCHWEIN BIS ZU DEN GROSSEN GEWÄCHSEN

In der charmanten Weinhalle liegt der Fokus auf den klassischen europäischen Anbaubieten Europas. Zudem lenken Jochen Müller und Thomas Schlepütz ihr Augenmerk auf die weniger bekannten, jungen und innovativen Winzer und unbekanntere Rebsorten. Sie finden hier rund 600 verschiedene Weine, Sekte, Champagner und Spirituosen, ergänzt durch Delikatessen, Öl, Essig und Accessoires.

**Merianplatz 4, 60316 Ffm, Tel. 069 4940200,  
Mo-Do 14-20, Fr 11-20, Sa 10.30-17 Uhr,  
www.weinhalle-frankfurt.de**



## SO SCHMECKT ITALIEN

*eccolo\_Sandros Kochladen und so ...* ist ein italienisches Ladengeschäft mit Angeboten rund ums Kochen und Essen. Mein Ziel: qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen den Menschen näherbringen, die Sinn für das authentisch-schöne haben und leben. Vollendet wird dieses Erleben „meines Italiens“ mit dem Verkauf von italienischen Kaffeespezialitäten, Snacks wie Paninis und Focaccie und einem leckerem Glas Lambrusco!

**Sandros Kochladen und so, Sömmerringstrasse 1/  
Ecke Oederweg, 60322 Frankfurt, 069 21006677,  
kochladen@eccolo.org, Di.-Sa. 9:30-19:30 Uhr**



## FÜR ALLES SCHARFE IN DER KÜCHE

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

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

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

**Dotzert seit 1879  
Töngesgasse 21, 60311 Ffm  
Mo-Fr 9.30-13.30, 14.30-18.30 Uhr,  
Sa 9.30-16.00 Uhr  
Tel. 069/2832224, Dotzert@t-online.de**



## TUTTOLOMONDO WEIN, MARKT & MAHLZEIT

Einkaufen und Mittagessen wie in Italien. Ein grandioses Weinsortiment vom Klassiker bis zum trinkfertigen Spitzenwein. Italienischer Markt mit hausgemachter Pasta & Antipasti, Landbrot, Käse- und Schinkenspezialitäten, Olivenöl und mehr. Den Mittagstisch bereitet Mamma Maria noch höchstpersönlich zu. Echt, klassisch, italienisch.

**Tuttolomondo, Mittelweg 6, 65779 Kelkheim,  
Tel. 06195/9876579, www.tuttolomondo.com**



## DER DUFT DER ALPENWIESEN

Als deutscher Vertriebspartner der Firma „Swiss Alpine Herbs“ bieten wir Kräuter, Gewürze, Tees und Sirups aus kontrolliertem biologischem Anbau an. Die duftenden Kräutergärten liegen im Berner Oberland im Herzen der Schweizer Alpen und sind ausschließlich in besonders geeigneten Lagen an sonnigen Berghängen angelegt, da die hohe Qualität unserer Kräuter stark vom Anbaubereich, von der Anbaumethode sowie von der Produktionstechnologie abhängt.

**Schweizer Kräuter, Großhandel, Inhaber: Janos Riczu,  
info@schweizer-kräuter.de, schweizer-kräuter.de**



## 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**



GLÜCKSKAFFEE

## WEIL KAFFEE KOCHEN KUNST IST

Noch ein Café im Nordend? Mitnichten, denn es ist eine Kaffeebar! Hier erhalten Sie erlesene Kaffeespezialitäten, nachhaltig eingekauft, aus besten Zutaten zubereitet. Auch als Bohne für die eigene Kaffeemaschine. Natürlich auch süße Leckereien. Aber auch Beratung und Zubehör für die Kaffeecke daheim.

**Glückskaffee, Glauburgstraße 69, 60318 Ffm,  
Tel. 069/90551910, www.glückskaffee.com,  
Mo-Fr 7.30-17, Sa 8-14, So geschlossen**



## NASCHEN MIT HERZ UND SEELE

Der Naschmarkt am Dom ist ein Ort der Entschleunigung und hat mit seinen vielen erlesenen Produkten von Süßem bis Salzigem wie Frankfurter Bethmännchen und Salze aus französischen und italienischen Manufakturen ein erlesenes Sortiment. Mit hausgemachten Spezialitäten und köstlichen Patisserie Produkten startet ein Ausflug in die Welt der vielseitigen Genüsse und des Naschens. Es gibt viel zu entdecken – und das immer wieder neu.

**Naschmarkt am Dom, C. Kern, Domstraße 4,  
60311 FFM, Tel. 069/27279663,  
Mo-So 10-19 Uhr, www.naschmarktamdom.de**

# WILDes Kochen im Spessart

Das Wirtshaus im Spessart – aber ohne Räuber: Im Hubertushof in Eschau geht es zwei Tage lang rund um köstliches Wild.

Im Spessart wird es wild: Der Hubertushof im beschaulichen Ort Hobbach (Eschau bei Obernburg) ist ein altes, grundlegend saniertes Hofgut. In Jägerklausen, Uhren-, Kamin- und Hubertus-



zimmer steht alles ganz im Zeichen des gemeinsamen, gemütlichen Feierns mit Genuss. So auch an diesem Wochenende: Die Teilnehmer treffen sich am Nachmittag in der rustikalen Hofküche, lernen sich bei einem Gruß aus der Küche kennen und schreiten dann munter zur Tat. Hier dreht sich alles um Wild und was dazugehört: Ein komplettes Tier – bereits aus der Decke gelöst und gut abgehangen – wird fachgerecht zerlegt.

Dabei wird allerlei Interessantes und Wissenswertes zum Thema erzählt und natürlich auch anschaulich erklärt. Gemeinsam wird dann an verschiedenen Stationen ein Drei-Gänge-Menü zubereitet und gekocht. Dann genießen Sie in der gemütlichen Gaststube gemeinsam

## WILDDES KOCHEN IM SPESSART

**GLORIA WEITZ**

**MENÜ:** Ein Drei-Gänge-Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert, rund um 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 Uhr vorgesehen; ab diesem Zeitpunkt werden Getränke extra berechnet.

Ein Besuch im Freigehege am Sonntagvormittag.

**ORT:** Hubertushof, Bayernstraße 45, 63863 Eschau, Unterfranken

### TERMINE:

Fr, 07.08.15, 16.00–12.00 Uhr

Fr, 11.09.15, 16.00–12.00 Uhr

Sa, 17.10.15, 16.00–12.00 Uhr

### PREIS/PERSON:

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

das Menü. Nach einer ausgeruhten Nacht und einem kräftigen Frühstück bieten wir 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!

# FÜRSTLICH KOCHEN

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

Im Gewölbekeller des romantischen Gederer Schlosses lernt man in familiärer und entspannter Atmosphäre von Küchenchef Hubertus Schulz die Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden wie selbstverständlich an die Kochschüler weitergegeben. Dabei geht es nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen zu etwas besonderen zu kreieren – so lautet das Motto von Hubertus Schultz. Dabei dreht sich alles um regionale Produkte, die im Vogelsberg in besonders guter Qualität zu bekommen sind – gewusst wie und wo! Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche Möglichkeiten, seinen Tag zu genießen. Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels mit guten Möglichkeiten,

in die traumhafte Natur des Vogelsberges zu wandern, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente des Märchenschlosses lassen jeden noch so gestressten 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, oft sogar mit einem Himmelbett eingerichteten Zimmer. Eines ist jedenfalls sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen jeden noch so gestressten Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können ab 15:00 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt dann um 17:00 Uhr. Softgetränke, Bier & Wein von 17:00 bis 21:30 Uhr für Teilnehmer des Kochkurses inklusive.



## FÜRSTLICH KOCHEN – GENUSSWOCHEENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

**HUBERTUS SCHULTZ**

### MENÜ:

„Es grüßt der Jäger und grunzt das Wildschwein“... Zum Auftakt die Vorspeise:

Gefülltes Blätterteigkissen mit einem Ragout vom Hirsch in einer Sauerkirsch-Kokostunke

Herbstliches Blattsalatarrangement Apfel-Ingwer-Dressing

Wald- und Wiesengeflüster- Ackergold St. Hubertus Waidmanns Heil, der Feinschmecker dankt ... der Hauptgang:

Rosa gebratene Rehkeule in einer Preiselbeer-Pfeffertunke, Großmütterchens Rotkohl, Kartoffelknödel mit Backpflaumen

Süße Melodie aus dem Horn ... Das Dessert:

Pflaumen-Schmand-Mousse

Tarte Tatin mit Vanilleeis

**ORT:** Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

**TERMIN:** Fr, 30.10.15, 17.00–11.00 Uhr

### PREIS/PERSON:

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



Kulinarisches am Sonntagvormittag

# hr2-Kulturlunch

Martin Grubinger, Michael Quast, Roger Willemsen u.a.  
Mit Lunchbuffet inspiriert von der Matinee.

hr2  
kultur

Ihr Kulturradio  
für Hessen!

Ab 6. September 2015 im hr-Sendesaal, Hessischer Rundfunk

Infos/Tickets/Abonnements:

[hr-ticketcenter.de](http://hr-ticketcenter.de) / hr-Ticketcenter 069 155-2000

DIE GROSSE



SAMMELAKTION

# REINER NATUR AUF DER SPUR

JETZT MITMACHEN UND TOLLE  
OUTDOOR-PRÄMIEN SICHERN!



Teilnahmeinfo im  
**Handel** oder unter  
[rhoensprudel-aktion.de](http://rhoensprudel-aktion.de)

ERFAHREN  
SIE MEHR!



Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.

