



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Diamantenfieber:

Stanley Diamond

kommt in die Genussakademie



Schöner essen und trinken im Herbst:



CHRISTIAN ECKHARDT:
Kochkurse in der Villa Rothschild



DIE SPANNENDSTE NEUERÖFFNUNG:
Das Restaurant Gustav – Jochim Busch



THOMAS KÖSTER:
Traumreise ins Piemont



www.facebook.com/FrankfurterSparkasse

Mein Leben, mein Drive, meine Frankfurter Sparkasse

„Dinge ins Rollen zu bringen erfordert Engagement und Leidenschaft.
Gut, dass mein Finanzpartner genauso viel Antrieb hat wie ich.“

Die Gewerbekundenbetreuung
der Frankfurter Sparkasse –
damit Ihr Geschäft rund läuft.

 Frankfurter
Sparkasse

1822

Dirk May | Veranstalter Tuesday Night Skating | Kunde seit 1985

Reich im Herbst

Liebe Genießerinnen und Genießer,

Was für ein Sommer! Wenn ich diese Zeilen schreibe, sinken gerade die Temperaturen auf ein herbstliches Maß, und ich überlege, wie wohl die Ernte ausgefallen ist und was mir die Winzer von diesem Jahrgang erzählen werden. Klar, Trockenheit ist nicht gut für die Menge, doch wie gut die regionalen Produkte dieses Sommers schmecken, können Sie nun zum ersten Mal beim Kochkurs namens **Die grüne Revolution** mit Joachim Busch erleben. Der war nämlich Souschef bei Matthias Schmidt, sorgt mit seiner Interpretation von Nova Regio im neuen Restaurant Gustav für Furore und kommt nun in die Genussakademie. Ach, wo ich gerade bei **Matthias Schmidt** bin: Der hat sich doch tatsächlich ein **Nova-Regio-Weihnachtsmenü** ausgedacht, das man mit ihm gemeinsam exklusiv in der Genussakademie lernen und kochen kann.



Sie sehen: Der Übergang zu Herbst und Winter ist fließend. So finden Sie in diesem Heft neben weiteren Spitzenköchen wie **Christian Eckhardt** mit einem Kochkurs in der **Villa Rothschild** auch beinahe schon frühlinghafte Ideen wie **Frankfurt im Wok** oder aber **Das große Burgerbegehren**, das im Grunde das ganze Jahr über Spaß macht. Gleiches gilt für das Titelthema: Die Brüder Ardinast haben der Mainmetropole schon viel Gutes geschenkt und in diesem Jahr mit dem **Stanley Diamond** erstmals auch in der Fine-Dining-Liga für Aufsehen gesorgt – lesen Sie den Artikel und buchen Sie anschließend so schnell wie möglich (erfahrene Leser machen das allerdings genau umgekehrt).

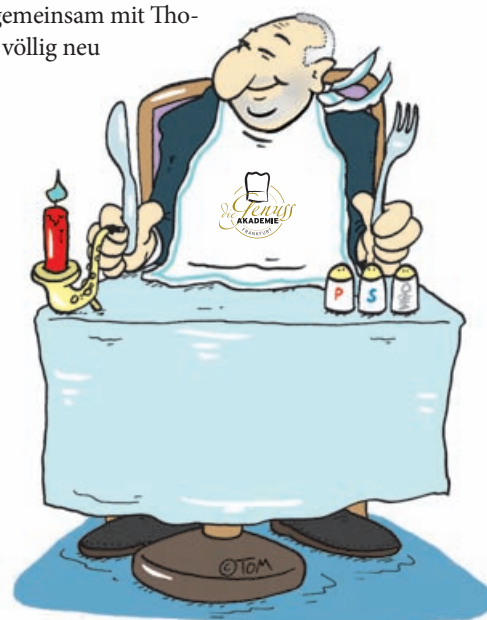
Vom **Weingut Deiss** gibt es wieder viel Neues zu berichten, ebenso von **Koziol**, Erzeuger farbenfroher Kultgadgets für Küche und Haushalt, und sollten Sie noch keine Lust auf spannende, sinnliche Ferien auf dem Winzerhof haben, so werden wir das mit unserer kleinen Story über **Österreichs Urlaubs-Weingüter** schon hinkriegen. Außerdem haben wir einen **Zusatztermin** für die fast schon ausgebuchte **Valencia-Tour** organisiert, bringen Sie gemeinsam mit **Thomas Köster** ein paar Tage ins **Piemont**, das Thema **Tapas Deluxe** wurde völlig neu organisiert und – Sie haben recht: Umblättern ist eine gute Idee!

Ich wünsche Ihnen einen besonders heißen Herbst!

Mit genussvollen Grüßen, Ihr

Bastian Fiebig

P.S. Nicht vergessen: Der frühe Vogel sorgt jetzt schon für die passenden Geschenke zu Weihnachten, und damit mit dem Kochen an Heiligabend auch alles rund läuft, haben wir ein tolles Weihnachts-Special für Sie ... ist ja gut, ich hör' schon auf!



Magazin

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

Erzeuger-Porträt

- 10** Koziol: Die Glücksfabrik – das Ausflugsziel im Odenwald

Besuch beim Küchenchef

- 12** SchauMahl – das FestMahl in Offenbach

Titelthema

- 26** Diamantenfieber – Das Trio vom Stanley Diamond kommt in die Genussakademie

Genusskalender

- 36** Alle Kochkurse von Oktober bis Februar auf einen Blick

Winzer-Porträt

- 42** Weingut Wolf-Deiss:
Deiss ist Rheinhessen!
- 58** Urlaub beim Winzer:
Winzerhöfe in Österreich

Kolumnen

14 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN

Thomas Haus:
Jäger und Sammler

20 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE

Wolfgang Feierfeil:
Große Gewächse

31 PHILIPPS GADGET-KELLER

Philipp Keller: Fondue – für gesellige Abende zu Hause

41 ENGELS-GEFLÜSTER

Gregor Engels:
Lust auf gute Muscheln

48 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN

Pit Punda: Meine große Liebe Spätburgunder

DIE GENUSS-KURSE

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

Spitzenköche

- 16** NEU: Nova-Regio-Weihnachtsmenü mit Matthias Schmidt
- 17** NEU: Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt
- 17** NEU: Die grüne Revolution mit Jochim Busch, Restaurant Gustav
- 18** Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 18** Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 18** Mediterran Deluxe 2.0 mit Georgios Krokos
- 18** Ein Tiger im Palmengarten mit Andreas Krolik
- 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 große Burgerbegehren! mit dem Team der Genussakademie
- 22** NEU: Frankfurt im Wok mit Volker Hintz
- 22** Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Armin Treusch
- 23** Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 23** Spicy Cooking mit Steffen Ott
- 23** Feinstes Lamm mit Steffen Ott
- 23** Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinke
- 24** Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 24** Das REWE DFB-Kochtraining mit dem Team der Genussakademie
- 24** Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 24** Vom Lamm zum Braten mit Daniel Cornelius
- 25** Cupcakes mit Ewa Feix
- 25** Designing Cupcakes mit Ewa Feix
- 25** Perfekte Torten mit Ewa Feix

Trend & Saison

- 28** Des Martins Gans mit Volker Hintz
- 28** Gans ganz klassisch mit Thomas Fischer
- 28** Die lange Nacht der Knödel mit dem Team der Genussakademie
- 29** Am Herd mit dem Rouladenkönig mit Jürgen Helm
- 29** Ente trifft Kürbis mit Thomas Fischer
- 30** NEU: Süße Träume in der Villa Rothschild mit Sebastian Kraus
- 30** NEU: Weihnachtssküche bei bernhardt's essen und trinken mit Api Nonthong

- 30** NEU: Weihnachten am Meer mit Gregor Engels
- 30** NEU: Vegane Weihnachten mit dem Wondergood mit Olga Kuvsinova
- 31** WIEDER DA: Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2015 mit David Fischer
- 31** WIEDER DA: Ran an die Plätzchen! mit Oliver Schneider
- 32** Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 32** Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood mit Olga Kuvsinova
- 32** Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz mit Ellen Hoffmann-Hromek
- 32** Fleischlos glücklich mit Ellen Hoffmann-Hromek

International

Europa/Mediterran

- 38** NEU: Die beliebtesten Klassiker Frankreichs mit David Fischer
- 38** NEU: Tapas Deluxe mit Luis Ponte
- 38** Tapas und Paellas mit Manuel Arias
- 39** Kochen wie Gott in Frankreich mit dem Team der Genussakademie
- 39** Das gläserne Buffet Mediterran mit dem Team der Genussakademie
- 39** Les Deux Dienstbach mit Jennifer und Nathalie Dienstbach
- 39** Pizza Pizza! mit Paolo Cimino
- 39** Österreichs süße Kracher mit Steffen Ott
- 39** Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer

Orient & Indien

- 40** Die neue israelische Küche mit Anat Kozlov
- 40** Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider
- 40** Geheimnisvolles Kerala mit Ellen Hoffman-Hromek

Asien

- 40** Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga
- 40** Zauberkraftiges Vietnam mit Thanh Thuy Duong

Andere genussvolle Regionen

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

Backstage Special

- 20** Exklusive Backstage-Specials

CLR

- 23** 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, Hotline: 069 97460-666 **Geschäftsbereichsleitung:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmplanung/Marketing:** Alice Allardt, Tel. 069 97460-661, E-Mail: 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

Gartechniken

- 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 Tatarkurs
- 48 Messer scharf!
- 48 Ganz schön schnittig!

GENUSS ERLEBEN

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 50 WIEDER DA: Käse- und Weingenuss auf allerhöchstem Niveau mit Bernard Antony und Tom Drieseberg
- 50 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Frischeparadies und Genussakademie
- 51 Feinstes Seafood – das Tasting mit Frischeparadies und Genussakademie
- 51 Die Geheimnisse der Gastronomie mit Astrid Keim
- 51 Die Gourmet-Käseschule! mit Anke Heymach und Reiner Wechs

Trinken

- 52 So geht Wein mit Bastian Fiebig
- 52 Perlender Luxus – das Champagner-tasting! mit Bastian Fiebig
- 52 La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläschen mit Bastian Fiebig
- 52 Tapas und Wein beim WeinBäcker mit Andreas Bäcker
- 52 Champagner und HairSPA mit Stefan René Lange
- 53 Whiskytasting mit Barbier mit Stefan René Lange
- 53 Cognac, Rum & Whisky – das Tasting mit Stefan René Lange
- 53 Die Geheimnisse der Baristas mit Giovanni Burgarella
- 53 Der Profi-Barista mit Giovanni Burgarella
- 53 Die Illy-Hausmesse 2015

Events

- 36 Bella Italia Deluxe, Indian Experience oder zu Gast auf dem Street Food Market: Das ist das nächste Silvester³!
- 53 After-Work Chill-Out mit dem Team der Genussakademie
- 54 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 54 Das Genussakademie-Valentinstagsdinner mit Steffen Ott
- 54 Genussakademie meets Zwilling mit dem Team der Genussakademie
- 54 Trüffel Festival 2015 in der Villa Kennedy

GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Weekends

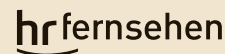
- 60 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gedern mit Hubertus Schultz
- 60 Die Weinentdecker-Nostalgiebustour mit Michael Werner
- 62 WILDes Kochen im Spessart mit Gloria Weitz
- 62 Ein geistreiches Wochenende bei Johanninger!

Reisen

- 64 Valencia – Traumreise für Hobbyköche mit Bernd Knöllner, Toni Montoliu, Casa Montaña
- 66 Schlemmen im Piemont – unterwegs zu Barolo, Barbera & Trüffel mit Thomas Köster



UNSERE PARTNER:





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

Das Genussakademie- Weihnachtsmenü 2015 Mit David Fischer

Gebratene Jakobsmuscheln mit Feldsalat,
Kürbischutney und Macadamiacrunch
Ochschwanzravioli mit getrüffeltem
Cremespinat und Rotweinschalotten

Rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Spitzkohl,
Kartoffelnocken und GewürzorangensaUCE

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit
Portweinzwetschgen und Zimteiscreme

Seite 31

ab 12.12.2015

Die grüne Revolution mit Jochim Busch, Restaurant Gustav

Seeforelle mit Schmand, Pilzen
und Alblinsen

Tatar Karotte mit Haselnuss
und Bockshornklee

Freilandhuhn mit Schinken, Brot,
Ei und Lauch

Apfel mit Ziegenquark, Rum,
Traube und Nuss

Seite 17

ab 21.01.2016

Weihnachten am Meer Mit Fisch Franke

Wolfsbarschfilet mit
Artischocken-Olivensalat

Kürbis-Orangen-Suppe mit Garnelen

Sankt Petersfischfilet auf Rote Bete
und getrüffeltem Kartoffelschaum, garniert
mit frittiertem Rucola

Gâteau au Chocolat mit weißem
Schokoladeneis, Mango und Himbeeren

Seite 30

ab 19.12.2015

Gute Burger selbstgemacht!

Mini Caesar Salad mit Röstbrot

Black Bean Burger mit
Chimichurrisauce

Crispy Chicken Burger mit
Aprikosenchutney

Rinder Burger mit Avocadocrème

New York Cheese Cake
mit Zimtstreuseln

Seite 22

ab 14.01.2016

Die beliebtesten Klassiker Frankreichs Mit David Fischer

Frisée aux Lardons – Friséesalat mit
pochiertem Ei und Speck

Gratinée les Halles – Überbackene
Zwiebelsuppe

Entrecôte la Vilette – Entrecôte mit Röst-
zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites)

Mousse au Chocolat

Seite 38

ab 05.12.2015



Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt**

Taunus Saibling | Dijon Senf /
Estragon / Creme Cru
Gebeizter Thunfisch | Wasabi /
Gurke / Koriander

Kalbsfilet aus dem Piemont - „Sous Vide“ |
Pastinake / Trüffel / confierte Kartoffel
Bratapfel – „würzig“ | Jivara Schokolade /
Zimt / Cranberry

Seite 17

ab 22.11.2015

Weihnachtsente gut, alles gut

Bouillon mit Lachs und
Crêpes-Röllchen
Rote Beete Salat mit Himbeeren
und Walnussdressing
Entenbrust mit Maronenkruste,
Rotkraut und Knödeln
Sauerkirschsüppchen mit
Quarkknödel

Seite 30

ab 20.12.2015

Tapas Deluxe Das neue Menü

Paprika-Schaumsüppchen mit
gebratener Atlantik-Jakobsmuschel
Calamaretti gefüllt mit Ragout von der
Wildfanggarnele und sautiertem Blattspinat
Portugiesischer Linsensalat mit Koriander
und Tropaezwiebel
Rosa gebratener Kalbsrücken mit
Schwertfischespuma und frittierten Kapern
Galizische Miesmuscheln im
Chorizo-Portweinsud mit Koriander
Mit Manchego und Paprika gratiniertes
Ibericofilet mit Petersilien-Pinienkern-Pesto
Crème brûlée

Seite 38

ab 23.01.2016

Frankfurt im Wok Mit Volker Hintz vom Löwen

Gedämpfte Reisbällchen mit Buntbarsch
und Shrimps auf gebratenem Chinakohl,
dazu eine Frankfurter grüne Koriandersauce

Rippchen mit Kraut süß-scharf aus
dem Wok, dazu Shiitakepilze, Erdnüsse
und gebratene Eiernudeln

Frühlingsröllchen mit Boskop und Mango
gefüllt auf einem Kokos-Schmand-Netz

Seite 22

ab 19.01.2016

Mediterran Deluxe Das neue Menü

Gebackener Ziegenkäse, junger Salat,
Artischocken, Pinienkern-Vinaigrette
Meeresfrüchtesalat: Jakobsmuschel,
Kalamaretti und Hummer,
Knoblauch, Basilikum, Krustentierisone
Pouardenbrust, Gänstestopfleber,
Gartengemüse, Trüffelsauce, Polenta
Halbflüssiges Schokoküchlein,
Griechischer Joghurt, Kumquats,
Banane, Kokos-Vanille-Eis

Seite 18

ab 23.01.2016

FRANKFURT GEHT AUS! 2015

Was tut sich in der Restaurantszene?

Der Sommer war heiß, und das nicht nur der Temperaturen wegen: Viele spannende Neueröffnungen für jeden Geldbeutel haben die Gastronomielandschaft aufgemischt. Aber auch aus den bekannten Häusern gibt es interessante Neuigkeiten!

Text: Florian Fix

Gleich zwei Top-Restaurants stellen sich für den Herbst neu auf: Zum 1. September bekommt das **Emma Metzler** im Museum Angewandte Kunst einen neuen Küchenchef. Hannes Ceglaz, der diese Position seit dem Frühjahr 2014 innehatte, verlässt das Restaurant aus persönlichen Gründen. Er plant zunächst eine Auszeit, um sich anschließend neu zu orientieren. Sein



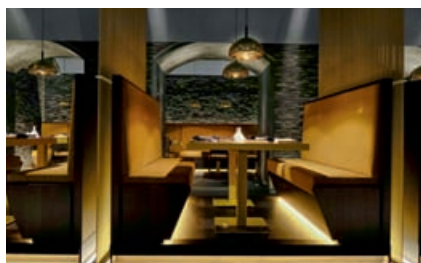
Trares

Nachfolger, der 28-jährige Jens Hirsch, arbeitet bereits seit anderthalb Jahren als Souschef im Emma Metzler, wird die bestehende kulinarische Linie mit seiner eigenen Karte fortführen und den Stil des Hauses beibehalten, so Betreiberin Jacky Strenz.

Auch die Küche des Designhotels **Roomers** im Gutleutviertel steht unter neuer Leitung, ohne die kulinarische Richtung zu ändern: Hubertus Marquardt löst Rico Franke als Küchenchef ab und führt dessen internationale Crossover-Küche vorerst weiter fort. Marquardt, zuvor zwei Jahre als Souschef im Grandhotel Hessischer Hof tätig, blickt auf zahlreiche Stationen in der First-Class-Hotellerie zurück. Im Roomers tritt er nun zum ersten Mal die Position als Küchenchef an. Gründe für den Wechsel gaben die Verantwortlichen bislang nicht bekannt.

Manche Frankfurter kennen ihn noch von seinem ersten eigenen Restaurant **Crells Cuisine** im Nordend – jetzt ist Christopher Crell mit dem **Trares** zurück. Die Lage des Restaurants in den ehemaligen Räumlichkeiten des Knossos in der Luisenstraße könnte nicht besser sein. Ab Mitte September sollen die Gäste am Chef's Table Menüs geboten bekommen, die mindestens fünf Gänge haben. Bereits jetzt gibt es eine Karte mit saisonalen Gerichten und Genussklassikern. Neben Sommelière und Restaurantleiterin Serkan Müller, die ihre Ausbildung im Tigerpalast absolvierte, und Barchef Jasmin Zora – bekannt aus dem Zarges – ist der ehemalige Investmentbanker Christian Weber Teil des Teams: Er kümmert sich um die Zahlen und hält Crell den Rücken frei, damit der sich voll und ganz auf seine Küche konzentrieren kann.

Ein weiteres Restaurant, das momentan in aller Munde ist, hat vor wenigen Wochen im Frankfurter Hof eröffnet. Im **Breeze** kommt panasiatische Fusionsküche auf den Teller, in der Bar werden ausgefallene Drinks zu ambitionierten Preisen gereicht. Die Idee stammt aus Bangkok, wo das erste Breeze im 52. Stockwerk des Hotels Lebua im Jahr 2014 von USA Today zu einem der „World's Top 10 cutting-edge Restaurants“ und



Breeze



Ramen Jun

mehrfach zum besten Restaurant Thailands gewählt wurde.

Ebenfalls aus Asien stammt das Konzept von **Ramen Jun** in der Wilhelm-Hauff-Straße. Wenn der Winter anfängt, wird es wahrscheinlich noch schwieriger werden, einen Platz zu bekommen, denn die japanische Nudelsuppe kommt hier mit besonders kräftiger Brühe in die Schüssel und ist so genau das Richtige für kalte Tage: Zwei Tage lang werden Fleisch und Knochen dafür ausgekocht. Die Frankfurter Filiale in Nähe der Messe ist die erste auf europäischem Boden, in Tokio zählt Ramen Jun zu den beliebtesten Ramen-Bars der Stadt.

Cooler Pizzen in coolem Ambiente gibt's derweil im neuen Laden des Fletcher's-Macher Sam Kamran in der Weststraße im Bahnhofsviertel: Der Ofen der Pizzeria **Montana**, der wie ein riesiger Smiley aussieht, stammt von der Familie Stefano Ferrara aus Neapel. Um ihn ins Restaurant einzubauen, musste extra die Fassade eingerissen werden!

Einen Besuch wert ist auch das neue Deli-Konzept von DJ Julian Smith. Im **Schmitz** dreht sich alles um das typisch amerikanische Barbecue. Über die Theke wandern Beef Brisket, Pulled Pork, Spare Ribs und Co. als Bun, Salat oder Plate mit Beilagen wie Coleslaw oder Ofenkartof-



Schmitz

fel. Dank der langen Öffnungszeiten – freitags und samstags bis 4 Uhr morgens – müssen Nachtschwärmer nun endlich nicht mehr mit Döner vorlieb nehmen, wenn der kleine Fleischhunger kommt.

Vor allem um Wein geht es im Restaurant von Bas-Jan Walhof, der nach seinem Studium eigentlich nach Frankfurt gekommen war, um hier als Investment-Banker durchzustarten. Nach vier Jahren in der Branche hat er die Nase voll und will nun seiner Leidenschaft nachgehen – dem Wein. Sein **Walhofs** soll nicht nur älteres oder gut betuchtes Publikum ansprechen, sondern ein Ort sein, an dem sich jeder wohlfühlt. Dafür hat er die Räume des ehemaligen Grand Cru in Sachsenhausen umbauen lassen und mit einem Mix aus Barock und Vintage eingerichtet.

Die Familie Cavallos ist in Frankfurt nicht unbekannt – vor über 30 Jahren eröffneten sie das Ristorante Isoletta im Westend, führen außerdem ein Restaurant in Sachsenhausen und in Neu-Isenburg. Nun hat Ciriaco Cavallo

ein weiteres Restaurant auf der Berger Straße eröffnet, das außerdem gleichzeitig Produktionsstätte und Feinkostgeschäft ist. Im **Ciro il lattaio** wird nämlich echter Bufala-Mozzarella hergestellt.

Mit der Eröffnung des **Papa Enj** präsentiert sich die Gastronomie am Opernplatz jünger als bisher. Es ist das neueste Projekt von Gastronom Omid Enj, früher im Operncafé als Restaurantleiter und in der Kameha Suite als Serviceleiter tätig. Auf der Speisekarte finden sich nie mehr als zehn Gerichte, die dafür jede Woche wechseln. Auf eine spezielle Küchenrichtung ist das Papa Enj nicht festgelegt, das Spektrum reicht von Grüner Soße bis zu Thunfisch-Sashimi. Dabei sind auch Familien mit Kindern gern gesehen.

Umgezogen ist die **Frankfurt Art Bar**. In den ehemaligen Räumlichkeiten von Rosis Laubenwirtschaft im Ziegelhüttenweg steht eine große Außenfläche zur Verfügung, wo Frankfurter Spezialitäten gleich nochmal so gut schmecken. Das vollständige Musikprogramm startet zwar erst im Herbst, doch schon jetzt findet jeden Donnerstag die „Open Stage“



Walhofs

und zur Einstimmung auf das Wochenende die „Friday Night Live“ statt.

Neues gibt es auch von **Burg Schwarzenstein** im Rheingau: Das Gourmetrestaurant unter Leitung von Dirk Schröer wurde stark verkleinert, um Platz für eine neue Grill & Wine Bar zu schaffen, wo exklusive Fleischsorten wie Limousin-Rind aus dem Taunus, Bressehuhn, Vogelsberger Lamm, aber auch edler Fisch und kanadischer Hummer angeboten werden. Im kommenden Frühjahr wird



Grill & Wine Bar auf Burg Schwarzenstein

Schröers Feinschmeckerrestaurant umgebaut und wieder erweitert – in diesem Jahr hat die Küchenleistung leider nicht mehr für einen Platz unter den Top 5 des Rheingau ausgereicht.

Vom Rheingau geht's nun zu guter Letzt an die Bergstraße: In Zwingenberg hat der kreative Koch Marc-André Kaltwasser die Räumlichkeiten des ehemaligen Rotox übernommen und bringt hier feine Klassiker im modernen Gewand auf die Teller. Das Ambiente ist dabei so entspannt wie der Name des Restaurants: **Kaltwassers Wohnzimmer**.

Wir zeigen. Wir planen. Wir begeistern.

Auf drei Etagen zeigen wir hochwertige und überraschende Küchenkonzepte. Wir erfüllen Ihren Anspruch an höchste Professionalität perfekt. Neue Innovationen für mehr Koch- und Küchenqualität erleben Sie bei Braum live.



Eine Auszeichnung auf die wir stolz sind.

Die Fachzeitschrift Architektur und Wohnen hat uns zu den besten Küchenstudios Deutschlands gewählt.

BRAUM

KLASSE. ZU HAUSE.

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



Die Glücksfabrik – das Ausflugsziel im Odenwald

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

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

Die Glücksfabrik

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

Das Design-Outlet

Die fröhlichen Produkte von Koziol kennt und liebt man heute in mehr als 70 Ländern dieser Welt. Wer also gleich hier und jetzt ein Stück Glück für sich oder seine Liebsten mitnehmen möchte, wird mit Sicherheit im großen Design-Outlet fündig. Auf 450 m² darf hier nach Herzenslust gestöbert und einge-

kauft werden. Der Shop führt das gesamte Sortiment von koziol – weltweit gibt es keinen zweiten Ort mit dieser Auswahl, und die Produktneuheiten in Frühjahr und Herbst gibt es hier immer zuallererst. Reinschauen lohnt sich also in jedem Fall.

Das Museum

Die Konzeption des Museums stammt vom Designer Tino Valentinitz, der in Wien und New York lebt und arbeitet. Und es gibt viel zu entdecken: Das Unternehmen besteht schon sehr lange – koziol wurde im Jahr 1927 als Elfenbeinschnitzerei



Der Zeittunnel führt ins Firmenmuseum - direkt ins Jahr 1927



Kunterbunt und zauberhaft: der Shop

gegründet. Bereits Mitte der 30er Jahre ging man dazu über, Schmuck aus thermoplastischem Kunststoff im Spritzgussverfahren herzustellen. Das Material war damals eine Weltneuheit, die Technologie eine kleine Revolution und Firmengründer Bernhard Koziol ein Pionier seiner Branche. Aus diesen Anfängen entwickelte sich nach dem Zweiten Weltkrieg eine sehr erfolgreiche Kollektion von Souvenirs und dekorativen Haushaltsartikeln, woraus wiederum das moderne Design von heute hervorging – das Unternehmen erfand sich im Lauf der Zeiten selbst mehrfach neu.



So wird's gemacht: Der Blick in die Produktionshalle

In über acht Jahrzehnten hat sich ein wahrer Formschatz angehäuft, der bislang in den Archiven schlummerte. Das Museum setzt diesen Schatz nun multimedial in Szene. Hier wird ein Stück deutscher Geschichte in Form von Alltagskultur erlebbar gemacht: Jeder Besucher kann bekannte Dinge wiederentdecken, manche skurril, manche zeitlos schön, andere hoffnungslos kitschig. Da werden Erinnerungen wach, denn fast jeder Haushalt in Deutschland hat irgendein Koziol-Produkt zu Hause, ohne es zu ahnen. Die Ausstellung beginnt mit einem Zeittunnel, der den Besucher in das Gründungsjahr 1927 mit seinen wunderschönen Exponaten aus Elfenbein zurückführt. Das Elfenbeinschnitzhandwerk hat im Odenwald übrigens eine über 200-jährige Tradition. Weiter geht es über Bedarfsartikel der Kriegsjahre, Souvenirbroschen der Wirtschaftswunderzeit, Partyprodukte der wilden Siebziger bis hin zum bekannten Design von heute.

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



Die Glücksfabrik lädt zu einer Pause ein

Ausflugsziel Glücksfabrik

Wer nach dem Museumsbesuch eine Pause machen möchte, kann in der Glücks-Kantine Platz nehmen. Hier werden Kuchen, Waffeln, belegte Brötchen, kleine Snacks, Erfrischungsgetränke und Kaffeespezialitäten angeboten. Im Sommer genießt man am schönsten draußen auf der großen Terrasse. Zusätzlich zum permanenten Angebot erfreut die Besucher das ganze Jahr über ein umfangreiches Unterhaltungs- und Eventprogramm. Wöchentlich werden Workshops wie Traumkugeln basteln, Taschen verzieren oder Basteln mit Foam Clay angeboten. Sehr beliebt sind auch die Kochkurse oder eine Cocktailschulung unter professioneller Anleitung. Sämtliche aktuellen Angebote findet man auf der Webseite der Glücksfabrik. Viele Firmen aus der Rhein-Main-Region haben die Glücksfabrik bereits als beliebtes Ziel für ihre Betriebsausflüge entdeckt. Auf Anfrage stellt das Team der Glücksfabrik gerne ein attraktives Programm für Gruppen zusammen – inklusive Museumsführung und Verköstigung.

Koziol – Glücksfabrik

Werner-von-Siemens-Straße 90, D-64711 Erbach/Odenwald
Tel. 06062 604-0, www.koziol.de, www.koziol-gluecksfabrik.de
Öffnungszeiten: Di-Sa 11-18.30, So/Feiertage 14-18.30 Uhr
Glücks-Kantine Do-Sa 11-18, So/Feiertage 14-18 Uhr,
Koziol-Museum Fr-So/Feiertage 14-18 Uhr



Das FestMahl in Offenbach

Offenbach hat eigentlich nicht den Ruf, die Kapitale für Gourmets zu sein, doch ausgerechnet hier befindet sich eines der interessantesten Restaurants der gesamten Region. Im SchauMahl bilden Küchenchef Björn Andreas und der „Mundschenk aus Leidenschaft“ Pit Punda ein spannendes Dream-Tandem.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Seit gefühlten Jahrhunderten pflegen Offenbacher und Frankfurter ihre Animositäten, obwohl es sich mit deren Verhältnis zueinander ein wenig wie bei dem von Restaurantbesuchern zu McDonald's verhält: Dort will keiner gewesen sein, und dennoch schreibt der Burgerbrater tiefschwarze Zahlen, hier will jeder den anderen geringschätzen und wohnt

trotzdem auf Offenbacher Stadtgebiet, pilgert zum großen Wochenmarkt auf den Wilhelmsplatz oder auf die Konstablerwache. Machen wir es kurz: Offenbach hat viele Freunde, gute Restaurants, und eins davon ist auch eine weitere Anreise wert. Das SchauMahl gehört nämlich zu jenen wichtigen Adressen, in denen auf hohem Niveau mit einer gehörigen Prise Kreativität

und Individualität gekocht wird und die gleichzeitig immer noch von den großen nationalen Restaurantführern kleingeredet oder sogar übersehen werden. So ergeben das gemischte Publikum, die hiermit verbundene lockere Atmosphäre und ein entspanntes Preisgefüge genau die richtige Mischung für neugierige Feinschmecker, die sich gern in die Hände eines Küchenchefs begeben, der jeden Abend aufs Neue zu überraschen weiß.

Vom Angeln bis ins Casino

Dabei wurde Björn Andreas das Kochen wirklich nicht in die Wiege gelegt – sein Vater war Unternehmensberater, Doktor der Mathematik, der Onkel ein weltweit agierender Manager, der Großvater im Vorstand der Preussag. Der wichtigste Kontakt zum Thema Essen und Trinken ergab sich für den jungen Björn aus der Tatsache, dass sein Vater leidenschaftlicher Angler und zudem Vorstand in mehreren Angelvereinen war. Da fiel natürlich jede Menge frischer Fisch an, der dann von der Mutter zubereitet wurde. Kein zwingendes Argument für eine Karriere am Herd: Beim Hobby Schachspielen reichte es sogar für die Oberliga, das Kochen überließ Björn zunächst anderen. Doch als sich die Zeit in der Schule dem Ende zuneigte, befragte er ganz nüchtern seine Intuition, die ihn bisher gut beraten hatte. Und die sagte, dass es vielleicht gar keine schlechte Idee wäre, die Berufslaufbahn eines Koches einzuschlagen. Ohne Vorlauf, ohne Impuls, einfach so, weil die innere Stimme ihm dazu riet. Also ging es nach Rothenburg ob der Tauber in den Gasthof Schwarzes Lamm, wo gutbürgerliche Küche auf der Karte stand und das Repertoire des Jungkoches bestimmte. Nach erfolgreichem Abschluss der Lehre rief das Land zum Dienst und Björn wechselte an den Herd des Offizierscasinos – nach eigenem Bekunden eine sehr entspannte, tolle Zeit, da man hier wider Erwarten ohne großen Druck von oben seine eigenen Ideen verwirklichen konnte und auch noch auf ein dankbares Publikum traf.

Japan!

Bis zu diesem Punkt war Björn Andreas jedoch nicht wirklich glücklich mit seiner Berufswahl. Er kam aus großbürgerlichem Hause und traf auf die oft raue Welt der Köche, in der wenig Worte, dafür sehr klare und häufig auch grobe die Richtung bestimmten. Schnell entstand bei ihm der Eindruck, in einer schlecht angesehenen Branche ohne große Ansprüche und Zukunft zu arbeiten, doch das sollte sich schlagartig ändern, als er nach dem Wehrdienst im Frankfurter Restaurant Utage anheuerte. Japanische Küche, Björn war als einziger deutscher Mitarbeiter im Betrieb für den Teppan-Yaki zuständig: „Von den Japanern habe ich alles gelernt, was für das Kochen wichtig ist!“ Hier ging es nicht nur um die Frage, ob ein Produkt gut oder schlecht ist, sondern beispielsweise um den idealen Reifegrad von Erdbeeren, die richtige Schnitttechnik, um Gemüse alle Aromen zu entlocken oder den Härtegrad des Wassers, der den Geschmack eines Produktes nachhaltig beeinflusst. Es ist weniger die authentisch japanische Küche selbst als deren Vorgehensweise, die heute seinen Stil beeinflusst, denn Kochen ist für Björn Andreas eine ganz logische Angelegenheit und weniger Kunst als präzises Handwerk. Und so entwickelte er sich allmählich über das Handwerk hinaus zum Künstler am Herd.



Feingeist bis ins kleinste Detail: Björn Andreas

Unterwegs

Zunächst ging es als Chef de Partie zu Martin Göschel in den Tigerpalast, doch hier kam man einfach nicht zusammen, so explizit waren Andreas' Vorstellungen von der Behandlung der verwendeten Produkte. Da ging er lieber an den Herd der Aubergine, wo er ganze sechs Jahre als Küchenchef die erfolgreichste Periode des in Frankfurt seinerzeit ausgesprochen beliebten Restaurants gestaltete. Von dort lockte ihn schließlich der Ruf von Hans Horberth in die Merton, doch auch hier hielt das Arbeitsverhältnis gerade mal drei Monate. Die Mutter war schwer erkrankt, und so arbeitete Björn Andreas forthin als freier Koch, um neben der Arbeit Zeit für die Pflege zu haben. „Ich habe größten Respekt vor Menschen, die ihre persönliche Karriere hintenan stellen, um sich anderen Menschen zu widmen, die dringend Hilfe brauchen“ – ein Weg, den Björn Andreas nun konsequent selbst ging. Er stimmte jedes folgende Engagement auf die Unterstützung seiner Mutter ab, arbeitete zunächst völlig freiberuflich und nach einem Jahr im Ivory Club, wo er mit Sebastian Roisch (Küchenchef im Zenzakan) einen Partner im Geiste fand. Ein weiterer guter Freund stand in Offenbach am Herd: Christoph Kubenz war Küchenchef im SchauMahl, lockte Björn Andreas als Souschef in die „verbotene Stadt“ und überließ ihm schließlich den Platz als Küchenchef, den Andreas heute so virtuos mit Leben füllt.

Selbst ist der Koch

Im SchauMahl erwartete ihn mit Pit Punda ein Gastro-Routinier, wie er im Buche steht. Der ausgesprochen sympathische Selfmademan bezeichnet sich selbst gern als Mundschenk aus Leidenschaft – Sommelier darf und will er sich nicht nennen, denn eine Ausbildung hat er nie gebraucht. Punda saugte das Gastgewerbe quasi mit der Muttermilch ein, seine Familie betrieb seit Generationen ein Usinger Traditionsgasthaus, doch der junge Pit wollte tatsächlich etwas Anständiges lernen und entschied sich für das Schreinerhandwerk. Schon während der Ausbildung war Geld jedoch derart knapp, dass es nicht mal für das Benzin zum Mofafahren reichte. Also wurde fleißig gekellnert, um die Kasse aufzubessern und beim folgenden Zivildienst in einem Heim

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.

Jäger und Sammler

“In den vergangenen Jahren zog ich im Herbst unzählige Male mit Korb, Pilzmesser und Wanderschuhen in den Wald, immer mit dem Traum eines großen Fangs – einem vollen Korb frischer Steinpilze! Oftmals kam ich allerdings mit komplett leerem Korb oder nur mit einzelnen Exemplaren enttäuscht zurück. Wieso hält sich der „Boletus“ eigentlich nicht an die im Pilzratgeber stehenden Regeln? Das Wetter sollte feucht-warm sein, am besten hat es zwei Tage zuvor kühl geregnet und davor sollte es nicht zu trocken gewesen sein. Was leider nur selten in dieser Form eintrifft – es ist nicht gerade leicht, hier als Sammler den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. Meistens braucht es einige Anläufe, und selbst in den besten Pilzgebieten findet man die Früchte der Myzelgebilde nur zu ganz bestimmten Zeiten. Manche Sammler schwören, bei Vollmond die beste Ernte einzufahren, was ich aber leider nicht bestätigen kann. Man sollte definitiv frühmorgens losziehen. Kommt man später in den Wald, sind oft viele Pilze schon geschnitten beziehungsweise gepflückt, meist von organisierten Banden, die erwerbsmäßig für den Verkauf sammeln oder einfach von Pilzsuchern, die es früher aus den Federn geschafft haben. Gleichermaßen bedrückend wie schade: Man sieht die abgeschnittenen Stämme weiß aus dem mosigen Waldboden hervorschimmern und kann sich vorstellen, wie schön der Steinpilz aussah. Doch wie groß ist die Freude, kurz darauf den ersten Steinpilz unter einem Buchenblatt zu entdecken! Und nebenan gleich noch welche! Man kommt in eine Art Rausch und muss an sich halten, nicht über die genehmigte Sammelmenge zu kommen, die in Deutschland bei einem Kilogramm pro Person und Tag liegt. Folgende Fakten sind zu beachten: Nicht mehr als erlaubt sammeln, die beste Zeit ist September-Oktober, bevorzugte Standorte sind Mischwald, besonders Birken, Buchen und Kiefern, und man sollte wirklich nur die sicher erkannten Pilze in die Pfanne legen. Außer meinem persönlichen Lieblingspilz findet man hier in Hessen auch häufig Herbsttrompeten, Pfifferlinge, Maronen und fette Henne. Diese Sorten machen zusammen mit dem Steinpilz geputzt, gesäubert und mit etwas Knoblauch und Schalottenwürfeln in aufschäumender Butter gebraten, am liebsten in Rahm mit Semmelknödeln oder Risotto den Herbst perfekt.

Vielleicht treffen wir uns ja mal im Wald – beim Suchen unter Buchen!

Ihr Thomas Haus

für praktisch bildbare Menschen meldete sich Pit schon mal als Hausmeister an, um überall hineinschnuppern zu können. Zum Beispiel in die Küche. Auf einmal waren Koch und Vertretungskoch und die Vertretung des Vertretungskochs krank, doch 60 Menschen brauchten dringend Abendessen. Da musste Punda ran, doch wie und was kochen? Mutti gab per Telefon die Rezepte durch, Pit schwang den Kochlöffel – und alle waren vom Ergebnis begeistert. Damit war Punda zunächst als Krankenvertretung, kurz darauf aber fest als Vollkoch engagiert. Er organisierte den gesamten Haushalt des Heims, stellte komplett auf frische Produkte um und organisierte zur großen Freude der Pädagogen sogar Kochkurse und Fortbildungsseminare. Einer konnte mit dieser Neuausrichtung allerdings nichts anfangen: „Immer, wenn die Lebensmittelkontrolleure kamen, schüttelten die nur den Kopf, weil sie keinerlei Konserven oder sonstiges Convenience-Food fanden, um dann wortlos wieder zu gehen“, erinnert sich Punda.

Ab nach Frankfurt

Mit einem fulminanten, drei Tage andauernden Festmenü zu Weihnachten endete schließlich diese harmonische Zeit, und es ging direkt in die Mainmetropole, wo das frisch eröffnete Café des Y-Buchladens mit den üblichen Problemen der Gastronomie kämpfte: zu wenig Gäste, zu hohe Kosten. Punda nahm die Sache in die Hand und machte das Café für insgesamt sechs Jahre zu einem Erfolgsmodell. Mitten in dieser Zeit engagierte er sich außerdem im KOZ, doch dieser wilde Job endete in einem Saalsturm der Ultralinken, die doch tatsächlich der Meinung waren, hier würde dem Kommerz gefrönt. Vom Nordend ging es in die City als Restaurantleiter ins Dichtung und Wahrheit, gleichzeitig betreute Punda den Umbau des Emma Metzler im Museum für Angewandte Kunst, betrieb das Café Kino im Filmmuseum und ein eigenes Catering ... die Haarfarbe wechselte zu Grau. Schließlich war eine größere Pause unausweichlich, doch es kommt immer anders, als man denkt, und kurze Zeit später stand Punda gemeinsam mit Milan Seidenfaden im Restaurant Cyrano – für volle sechs Jahre. Dann ging es ins Zarges Gourmet-Restaurant zu Alfred Friedrich, wo bereits nach dem ersten Jahr 17 Punkte im Gault Millau erarbeitet waren. Nach einem Jahr trat das Frankfurter Haus in Neu-Isenburg mit Plänen an ihn heran, doch da kam ein verlockendes Angebot aus dem SchauMahl. Hier ist der Besitzer des Restaurants auch Eigentümer der Immobilie und sehr in Sachen Kulinarik engagiert, was sowohl ruhiges als auch kreatives Arbeiten ermöglichte. Gesagt, getan: Punda war fortan Restaurantleiter und Mundschenk des besten Restaurants der „verbotenen Stadt“ und begegnete hier seinem heutigen Teampartner Björn Andreas. Eine außergewöhnliche Verbindung, denn Pundas Kenntnisse in Sachen Wein sind mindestens so fundiert wie seine ausgeprägte Gastlichkeit und so findet er immer eine passende Antwort auf die kulinarischen Rätsel, die ihm Andreas immer wieder aus der Küche aufgibt.

Und die Zukunft in Offenbach?

Nach seiner Zukunft befragt, antwortet Björn Andreas beinahe wie ein Zen-Meister: „Ich möchte an jeder Stelle meine Arbeit so gut wie möglich machen, ob hier am Herd oder an der Kasse bei Edeka ist dabei gar nicht so wichtig“. Da spürt man wieder



Mundschenk aus Leidenschaft: Pit Punda

die japanische Prägung, die dem immer noch jung wirkenden Koch eine ruhige Ausstrahlung gibt, wie man sie nur selten bei Köchen vorfindet. Pit Punda kratzt sich hingegen ein wenig am Kopf und erzählt dann von seiner Liebe zu Brasilien, wo er irgendwann noch mal als Restaurantleiter anlanden möchte. Die Weine des großen Landes seien allerdings noch nicht trinkbar, also bleibt er uns glücklicherweise noch eine gute Weile erhalten. Übrigens: Wer sich persönlich von Björn Andreas' ungewöhnlichen Qualitäten als Koch überzeugen möchte, kann im Rahmen eines Kochkurses der Genussakademie auch mal direkt am Herd erleben, was die Gerichte im SchauMahl so einzigartig macht. Vom richtigen (!) Filetieren eines Fisches über die Gewürze bis zum konkreten, gemeinsam gekochten Menü ist das ein perfekter Abend, denn Pit Punda hält mit seinem Wissen ebenso wenig hinter dem Berg und wird nicht nur die passenden Weine servieren, sondern auch jede Menge Tipps und Tricks zum Thema preisgeben.

SCHAUMA(H)L IN DER GENUSSAKADEMIE – BJÖRN ANDREAS:**MENÜ:**

Maissüppchen mit Jakobsmuschel und Chorizo
Lachs mit Teriyaki, Kohlrabi und Tomate
Bananeneis mit lauwarmem Schokoladenkuchen

TERMINE:

Mo, 18.01.16, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 16.03.16, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

KOSTEN:

98 € | 88 € mit Genuss-Card

Perlhuhnbrust an getrüffelter Rahmschwarz- wurzeln mit Teriyaki-Senfsauce und gebackenem Kohlrabi

Perlhuhnbrust:

4 Perlhuhnbrüste

Butter

1 gestrichener EL Honig

Rosmarin

2 EL Pflanzenöl

Salz

Die Perlhuhnbrust von der Silberhaut und etwaigen Knochenrückständen befreien, leicht salzen und in wenig Pflanzenöl auf der Haut anbraten. Frische Butter dazugeben, mit Honig etwas karamellisieren und mit Rosmarin aromatisieren. Anschließend im Ofen etwa neun Minuten bei 100 Grad fertig garen.

Teriyaki-Senfsauce:

200 ml Mirin (japanischer, süßer Wein zum Kochen)

100 ml Sake

100 ml Sojasauce

20 g Zucker

40 g grober Dijonsenf

Alle Zutaten verrühren und ganz langsam auf die Hälfte einkochen (öfter umrühren).

Schmorkohlrabi:

2 Knollen Kohlrabi

2 EL Olivenöl

Butter

1 Knoblauchzehe

1 gestrichener EL Honig

12,5 ml Rotweinessig

150 ml Hühnerfond

Fett zum Braten

Zum Panieren:

2 Eier, **40 g** Mehl, **100 g** Panko

Den Kohlrabi in Würfel schneiden. Kohlrabiwürfel in Olivenöl und Butter anschwitzen. Knoblauchzehe dazureiben und mitschwitzen. Mit etwas Honig karamellisieren und mit Rotweinessig ablöschen. Anschließend mit Hühnerfond auffüllen und fertig garen (die Flüssigkeit mindestens auf die Hälfte reduzieren). Kohlrabi abkühlen lassen und danach panieren; die Würfel in heißem Fett goldbraun ausbacken.

**Rahmschwarz-
wurzeln:**

400 g Schwarzwurzeln geschält und gewürfelt

200 ml Sahne

10 g Sommertrüffel (fein gewürfelt)

Salz, Zucker

10 ml Trüffelöl

30 g Parmesan

30 g Butter

Schwarzwurzeln waschen, schälen und in feine Würfel schneiden, anschließend in Salzwasser blanchieren. Sahne, Trüffelwürfel, Trüffelöl, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen, die Schwarzwurzeln hinzufügen und mit dem Fond reduzieren. Parmesan und Butter zum Schluss zufügen, umrühren und abschmecken.

Perlhuhnbrust an getrüffelter Rahmschwarz-
wurzeln mit Teriyaki-Senfsauce
und gebackenem
Kohlrabi auf dem
Teller anrichten
und servieren.



Die Spitzenküche im Herbst

Eben war es noch sonnig und warm, doch plötzlich fallen die Blätter von den Bäumen und es wird kühl und grau: Mit dem Herbst verabschieden sich Wassermelone & Co., dafür liegen jetzt Kürbisse und Spekulatius in den Regalen. Und was kann man damit alles anfangen? Wir haben mit Matthias Schmidt, Christian Eckhardt und Jochim Busch gleich drei neue Spitzenköche im Programm, und auch David Fischer, Andreas Krolik und Mario Lohninger sind wieder mit von der Partie – da sollte eigentlich für jeden etwas dabei sein, wenn diese Spitzenköche mit Ihnen gemeinsam das Füllhorn des Herbstes in sterneverdächtige Gerichte rund um die kalte Jahreszeit verwandeln!



Das Nova-Regio-Weihnachtsmenü mit Matthias Schmidt

Drei Jahre kämpfte die Genussakademie um Kochkurse mit Matthias Schmidt, um dann endlich zwei zu bekommen, doch aufgepasst: Der so innovative wie sympathische Zwei-Sterne-Koch, der sich derzeit aus der „aktiven“ Gastronomie in die Entwicklung kulinarischer Konzepte zurückgezogen hat, gibt seine Kunst ein weiteres Ma(h)l zum Besten und stattet der Genussakademie zwei weitere Besuche ab – das Thema: Weihnachten! Natürlich bleibt er seinem regionalen Credo treu und möchte den Gästen hochklassige Kochkunst vermitteln, die man auch in den eigenen vier Wänden ohne komplizierte oder teure Gerätschaften umsetzen kann. „Es macht keinen

Sinn, vor den Augen der Gäste zu zaubern, und anschließend kann das keiner nachkochen“. So ist es: Schmidt vermittelt sozusagen Sterneküche für den Hausgebrauch, die keine jahrelangen Vorkenntnisse benötigt. Er hat diesmal ein spannendes Nova-Regio-Weihnachtsüberraschungsmenü im Gepäck, mit dem Sie die Augen Ihrer Lieben nicht nur an Heiligabend zum Glänzen bringen werden! Achtung: Die letzten Kurse waren in Windeseile ausgebucht!





Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt

Die gute Nachricht wurde bereits im Herbst 2014 verkündet: Gourmets können sich im Restaurant Villa Rothschild auch nach dem Wechsel von Küchenchef Christoph Rainer zu Christian Eckhardt auf Sterne-Niveau verwöhnen lassen. Der verteidigte nämlich souverän die zwei Sterne seines Vorgängers und nimmt nun auch dessen gute Tradition auf, Kurse für die Gäste der Genussakademie anzubieten. Mit einem feinen Unterschied: Die Kurse finden diesmal im traumhaften Ambiente der Villa Rothschild statt! Für die Vorweihnachtszeit hat sich Christian Eckhardt ein ganz besonderes Menü ausgedacht, das

die Teilnehmer zu Hause leicht und stressfrei nachkochen können. Den Auftakt des Zwei-Sterne-Menüs macht der Taunus-Saibling mit Dijon-Senf, Estragon und Crème Crue, auf den gebeizter Thunfisch mit Wasabi, Gurke und Koriander folgt. Kulinarisches Highlight dieses einzigartigen Abends ist das Kalbsfilet aus dem Piemont „Sous Vide“ mit Pastinaken, Trüffel und confierter Kartoffel, und als sowohl süßen als auch

würzigen Abschluss bereitet der ambitionierte Küchenchef mit seinen Teilnehmern einen Bratapfel zu – kombiniert mit Jivara-Schokolade, Zimt und Cranberry. Ein exklusiver, niveauvoller Abend fernab vom vorweihnachtlichen Einkaufsstress in der Villa Rothschild mit jeder Menge persönlicher Tipps und Tricks von Christian Eckhardt!



Die grüne Revolution mit Jochim Busch vom Restaurant Gustav

Nova Regio ist einer der wichtigsten Trends der letzten Jahre, doch als Matthias Schmidt Ende letzten Jahres den Herd der Villa Merton verließ, befürchteten viele das Ende dieser spannenden Küchenrichtung. Weit gefehlt, denn Schmidt hat nur den Anfang gemacht: Jochim Busch, zuvor unter anderem über zwei Jahre im Küchenteam von Andreas Krolík tätig, begeistert seine Gäste seit seinem ersten Tag am Herd des neuen Restaurant Gustav mit seiner ganz persönlichen Interpretation einer Küche, die nur auf regionale und saisonale Zutaten setzt. Der sympathische Küchenchef nimmt sich nun trotz allen Trubels Zeit für die Gäste der Genussakademie und hat unter dem Titel „Die grüne Revolution“ ein viergängiges Menü im Gepäck, das sowohl spektakulär als auch leicht in den eigenen vier Wänden nachzukochen ist. Und wer weiß: Vielleicht können wir im Januar dann schon von einem „Sterne-Kochkurs“ sprechen – das Niveau hat Jochim Busch auf jeden Fall. Ein Kurs am Puls der Zeit mit hohem Kultfaktor und das perfekte Geschenk für ambitionierte Hobbyköche mit Freude an innovativen Ideen!



MATTHIAS SCHMIDT

Das Nova Regio Weihnachtsmenü

MENÜ:

4-Gänge-Überraschungemenü

TERMINE:

Sa, 12.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 19.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

159 € | 149 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

CHRISTIAN ECKHARDT

Am Herd der Villa Rothschild

MENÜ:

Taunus-Saibling / Dijon-Senf / Estragon / Crème Crue

Gebeizter Thunfisch / Wasabi / Gurke / Koriander

Kalbsfilet aus dem Piemont „Sous Vide“ / Pastinake / Trüffel / Confierte Kartoffel

Bratapfel „würzig“: Jivara Schokolade / Zimt / Cranberry

TERMINE:

So, 22.11.15, 11.00-17.00 Uhr

Villa Rothschild Kempinski,
Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein

189 € | 179 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

JOCHIM BUSCH

Die grüne Revolution

MENÜ:

Seeforelle mit Schmand, Pilzen und Alblinsen

Tatar Karotte mit Haselnuss und Bockshornklee

Freilandhuhn mit Schinken, Brot, Ei und Lauch

Apfel mit Ziegenquark, Rum, Traube und Nuss

TERMINE:

So, 24.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

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

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 Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS!



und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! 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!

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 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!

Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2.0

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! Meeresfrüchtesalat, Poulardenbrust, Gänsestopfleber – das ist mediterran deluxe 2.0!



NEUES MENÜ!

Andreas Krolik: Ein Tiger im Palmengarten

Die Restaurantlandschaft der Mainmetropole ist in Bewegung: Christoph Rainer ist mittlerweile neuer Küchenchef im Tigerpalast – und Zwei-Sterne-Koch Andreas Krolik ging „rüber“ ins Lafleur, das wohl eleganteste Restaurant der Stadt und Platz 1 im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS!

Seine Küche wurde komplett neu installiert und gehört nicht nur aufgrund der hier eingebauten Molteni-Herde zu den spannendsten Orten für Hobbyköche in der Stadt. Dort wird Andreas Krolik nun im Rahmen seines Kochkurses in seine mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Kochkunst einführen, bevor anschließend der Lohn der gemeinsamen Arbeit im Restaurant Lafleur selbst genossen wird. Ein außergewöhnlicher Kochkurs bei einem der besten Köche Deutschlands!



CARMELO GRECO

Genuss im Piemont

MENÜ:

Drei-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

TERMINE:

Sa, 17.10.15, 11.00–14.30 Uhr
Sa, 14.11.15, 11.00–14.30 Uhr
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

129 € | 119 € 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
Lohninger, Schweizer Straße 1, 60594 Frankfurt

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

GEORGIOS KROKOS

Mediterran Deluxe 2.0

MENÜ:

Gebackener Ziegenkäse, junger Salat, Artischocken, Pinienkern-Vinaigrette
Meeresfrüchtesalat: Jakobsmuschel, Calamaretti und Hummer, Knoblauch, Basilikum, Krustentierisone
Poulardenbrust, Gänsestopfleber, Gartengemüse, Trüffelsauce, Polenta
Halbflüssiges Schokoladenküchlein, Griechischer Joghurt, Kumquats, Banane, Kokos-Vanille-Eis

TERMINE:

Sa, 23.01.16, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

ANDREAS KROLIK

Ein Tiger im Palmengarten

MENÜ:

4-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Mo, 01.02.16, 18.30–22.30 Uhr
Lafleur, Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

159 € | 149 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



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



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 Kochkursdozenten in 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

Preso, 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 fidelem 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 erlernen.

Alles Hummer

Hummer selbst zubereiten – das 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 Buttermilch!

Weitere Kurse mit David Fischer finden Sie in der Kategorie International auf Seite 38 und 39

Die Tricks der Sterneköche

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 06.11.15, 18.30–22.30 Uhr
Mi, 20.01.16, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 19.11.15, 18.30–22.30 Uhr
Do, 21.01.16, 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 OSSFP Lachs – niedergelagert, gebeizt und als Sashimi mit Avocado-salsa und Passionsfruchtvinaigrette
Seafoodcurry von argentinischer Wild-garnele, Calamretti und Muscheln
Loup de Mer auf der Haut knusprig gebraten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce

TERMINE:

Do, 25.10.15, 18.30–22.30 Uhr
Do, 04.02.16, 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 Buttermilch

TERMINE:

Mi, 27.01.16, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



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

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.

Große Gewächse

Was ist denn ein Großes Gewächs?“ – eine Frage, die wir oft von unseren Kunden hören. Ein komplexes Thema, weil sich die Entwicklung zur verbandsinternen Klassifikation Großes Gewächs bereits über Jahrzehnte hinzieht und sich die Anforderungen entsprechend immer wieder verändert haben. Am Anfang stand das Weingesetz von 1971: Unzählige individuelle Einzellagen wurden zu namhaften, jedoch eher anonymen Großlagen zusammgelegt, da hierbei auch viele Weinberge mit geringerer Qualität eingebunden wurden. Die Qualitätsbezeichnungen wurden aufgeweicht, weil sich die Prädikate jetzt nur noch über den Zuckergehalt im Most definierten. Neue technische Möglichkeiten wurden zugelassen, mit denen unbefriedigende Qualität aus dem Weinberg „verbessert“ werden konnte – Grundübel und Ursache des schlechten Rufs Deutscher Weine dieser Zeit.

Anfang der 80er begann die Gegenbewegung des VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) mit dem Ziel, wiedererkennbare Weine zu keltern, die durch Herkunft, Rebsorte und Geschmacksbild ein eindeutiges und hochklassiges Profil haben sollen. 2002 konnten sich endlich alle VDP-Weingüter auf einheitliche Erzeugerrichtlinien einigen – das Große Gewächs war geboren. Heute stellen diese Weine die Spitze einer vierstufigen Qualitätspyramide dar: Gutswein, Ortswein, Erste Lage, Große Lage. Das Große Gewächs wiederum ist ein trockener Wein aus einer Großen Lage, womit die besten deutschen Weinberge gekennzeichnet werden – sorgfältig ausgewählt, parzellengenau begrenzt und nur mit regionaltypischen, zum jeweiligen Terroir passenden Rebsorten bepflanzt. Die Erntemenge beträgt maximal 50 hl/ha, die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, und das Erntemostgewicht hat mindestens Spätleseniveau. Die Großen Lagen werden während der Vegetationsphase und vor der Ernte mehrfach geprüft, das Gleiche gilt für den fertigen Wein.

Große Gewächse sind keine einfachen Weine: Frisch auf dem Markt zeigen sie sich zunächst verschlossen und oft eindimensional, doch im Verlauf der Flaschenreife verändert sich das: Die Weine werden deutlich komplexer, öffnen sich und geben schließlich ihre ganze Pracht zum Besten. Der Begriff Großes Gewächs ist leider nicht geschützt – die oben genannten Regeln gelten ausschließlich für VDP-Große Gewächse.

Mit weinseligen Grüßen,

Ihr Wolfgang Feierfeil

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!

Gustav Lafleur
Estragon
Goldman

Hier sind Sie live dabei, wenn Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Anschließend schnippeln Sie fleißig mit, um das Mise en place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen. Sie sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. Dieses Jahr hat die Genussakademie zwei spannende Neuzugänge bekommen: **Andreas Krolik** lädt als Küchenchef ins Restaurant **Lafleur** ein – Nummer 1 im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS! Seien Sie live dabei, wenn ein Sternekoch sich auf den Abend vorbereitet! Und auch **Jochim Busch**, der das absolut boomende Restaurant **Gustav** in Frankfurt vor Kurzem eröffnet hat, gibt seine Küche für exklusive Gäste frei, die nicht nur zuschauen, sondern auch mit anpacken dürfen! 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!

NEU DABEI: GUSTAV UND LAFLEUR

BACKSTAGE SPECIAL IM GUSTAV
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Reuterweg 57, 60323 Frankfurt
KOSTEN: 149 € | Genuss-Card 139 €

BACKSTAGE SPECIAL IM LAFLEUR
TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt
KOSTEN: 199 € | Genuss-Card 189 €

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 €

Willkommen im

Einkaufsparadies



Erleben Sie ...



Frische



Auswahl



Qualität



Service



Scheck-in Center



www.scheck-in-center.de
info@scheck-in-center.de
Tel.: 069/9494763-0
Öffnungszeiten: Mo.–Sa. 7–22 Uhr

Scheck-in Center Frankfurt
Ferdinand-Happ-Straße 59/Parallelstraße
der Hanauer Landstraße
60314 Frankfurt am Main

Lauter Lieblingsessen

Ob herzlich oder süß: Hier geht es um die Klassiker der Kochkunst. Danilo Klinko und Armin Treusch bringen weiterhin frischen Schwung in die traditionelle Küche, Volker Hintz bringt ein neues, außergewöhnliches Menü auf den Tisch, und das Team der Genussakademie hat endlich DEN Burger-Kurs, den Sie nicht verpassen sollten! Steffen Ott zelebriert feinstes Lamm, bereits seit vielen Jahren das perfekte Schnitzel, und Ewa Feix backt mit Ihnen wieder sündhaft gute Torten und Cupcakes!

NEU

DAS GROSSE BURGERBEGEHREN!

Das Team der Genussakademie

Man bekommt ihn überall: bei Fastfoodketten sowieso, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder sogar mancher gehobenen Gastronomie und isst ihn dann meistens mit Pommes, Ketchup und Salat – DEN Burger! Es gibt ihn klassisch mit Rindfleisch oder Chicken, aber auch mit Fisch oder sogar als Veggie-Version. Doch wie kann man einen Hamburger eigentlich zu Hause so „zusammenbauen“, dass er nach Wunsch gelingt? Wie kann ich das Thema etwas kreativer variieren? Welches Brötchen passt am besten zu meinem Burger? Wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Allein an dieser Frage sollen schon Ehen gescheitert sein! Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als Ketchup oder Mayo ist und wie stelle ich sie her? All das kann ab sofort in den Wänden der Genussakademie erlernt werden, denn das Team der Genussakademie lädt zu einem Burger-Kurs ein! Hier wird wirklich alles selber gemacht – sogar das Brötchen. Klar: Es wäre natürlich einfach, die einzelnen Produkte zu kaufen und anschließend einfach zu einem Burger zusammensetzen, doch das kann jeder! Deshalb konzentriert sich der Kurs auf genau die Fragen, die man im Kopf hat, wenn man in einen saftigen, heißen, einfach genialen Burger beißt: Wie geht das? Ein lustiger und vor allem unkomplizierter Abend, von dem Sie noch lange profitieren werden!

MENÜ:

Mini Caesar Salad mit Röstbrot
Black Bean Burger mit Chimichurrisauce
Crispy Chicken Burger mit Aprikosenchutney
Rinder Burger mit Avocadocrème
New York Cheese Cake mit Zimtstreuseln

TERMIN:

Do, 14.01.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



NEU

FRANKFURT IM WOK

Volker Hintz

Sie lieben die Frankfurter Küche mit all ihren Eigenheiten, gehen aber auch gern mal thailändisch essen? Dann sollten Sie diesen neuen Kochkurs auf keinen Fall verpassen, denn der Name ist Programm! Begeben Sie sich mit Volker Hintz auf eine kulinarische Reise von Frankfurt nach Asien und wieder zurück. Was Hintz kocht? Natürlich beides zusammen! Los geht's mit gedämpften Reisbällchen mit Buntbarsch und Shrimps aus gebratenem Chinakohl und einer Frankfurter grünen Koriandersauce. Sie finden das außergewöhnlich? Dann freuen Sie sich auf den noch außergewöhnlicheren Hauptgang! Hier bereitet Hintz mit seinen Teilnehmern nämlich Rippchen mit Kraut süß-sauer aus dem Wok zu, dazu gibt es Shiitakepilze, Erdnüsse und gebratene Eiernudeln. Auch das Dessert reiht sich selbstverständlich in die Reihe der Außergewöhnlichkeiten ein: Frühlingsröllchen mit Boskop und Mango gefüllt, das Ganze angerichtet auf einem Kokos-Schmand-Netz. Neugierig? Dann lassen Sie sich doch einfach von Volker Hintz' Kreativität inspirieren – der Mann hat schon in Sternerestaurants gekocht und weiß nicht nur, wie man scheinbar Gegensätzliches verbindet, sondern auch, wie man das Ganze anschaulich und mit Humor vermittelt!



Erdnüsse und gebratene Eiernudeln. Auch das Dessert reiht sich selbstverständlich in die Reihe der Außergewöhnlichkeiten ein: Frühlingsröllchen mit Boskop und Mango gefüllt, das Ganze angerichtet auf einem Kokos-Schmand-Netz. Neugierig? Dann lassen Sie sich doch einfach von Volker Hintz' Kreativität inspirieren – der Mann hat schon in Sternerestaurants gekocht und weiß nicht nur, wie man scheinbar Gegensätzliches verbindet, sondern auch, wie man das Ganze anschaulich und mit Humor vermittelt!

MENÜ:

Gedämpfte Reisbällchen mit Buntbarsch und Shrimps auf gebratenem Chinakohl, dazu eine Frankfurter grüne Koriandersauce

Rippchen mit Kraut süß-scharf aus dem Wok, dazu Shiitakepilze, Erdnüsse und gebratene Eiernudeln

Frühlingsröllchen mit Boskop und Mango gefüllt auf einem Kokos-Schmand-Netz

TERMIN:

Di, 19.01.16, 17.00-22.00 Uhr
Der Löwe, Alt-Zeilshaim 10, 65931 Frankfurt

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 Entenbrust, Lachsforelle und Kartoffel-Eis klassischer nicht sein könnte, dabei aber immer mit dem gewissen Etwas, das aus Treuschs Küche eine Kunst macht. Hier schnippeln, 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 Gastronomien-



Vereinigung Odenwald-Gasthäuser und arbeitet bereits seit Jahrzehnten mit regionalen Erzeugern zusammen. 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.

MENÜ 28.11.15:

Aufschnitt von der rosa gebratenen Entenbrust mit Salat von dreierlei Kartoffeln und Kürbis-Preiselbeer-Chutney
Kartoffelaufguss mit Waldpilzen auf Ziegenkäsesauce
Lachsforellenschnitzel in Kartoffelraspeln gebraten, Estragon-Senf-Sauce und Herbstgemüse
Kartoffel-Eis mit karamellisierten Walnüssen, gebackene Apfelschnitz' und Zwetschgensauce

MENÜ 12.12.15:

Aufschnitt von der rosa gebratenen Entenbrust mit Salat von dreierlei Kartoffeln und Kürbis-Ingwer-Chutney
Lachsforellenschnitzel in Kartoffelraspeln gebraten, Estragon-Senf-Sauce und Herbstgemüse
Wildschweinschnitzel in Mandelkruste mit karamellisierten Apfelschnitz' und Esskastanien
Mousse vom Odenwälder Lebkuchen und Honig mit Orangen-Preiselbeer-Sauce

TERMINE:

Sa, 28.11.15, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 12.12.15, 11.00-16.00 Uhr
Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

89 € | 79 € 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, untermalt 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-Buchten mit Vanillesauce

TERMINE:

Sa, 28.11.15, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 30.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

FEINSTES LAMM

 **Steffen Ott**

Wenn es um Fleisch geht, spielt Lamm in der orientalischen Küche meistens die Hauptrolle, doch auch in den europäischen Ländern wird Lammfleisch immer beliebter – und das natürlich das ganze Jahr! Von Lammfleisch 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 diese abwechslungsreiche Küche. 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

TERMINE:

Mi, 27.01.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

DIE ECHE 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 Urviefalt – 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

TERMIN:

Di, 12.01.16, 18.30-22.30 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 gepfeffertem Ingwer-Melonen-Gazpacho über gebratenen Kohl mit gelbem Curry und scharfem Schweinebauch und geschmorten Chili-Möhren mit Orangen-Koriander-Huhn bis zur Passionsfrucht-Tarte!

MENÜ:

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

TERMINE:

So, 13.12.15, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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 gerade 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 der wenigen Plätze, denn wer zuerst kommt, kocht zuerst!!

TERMINE/MENÜS:

Di, 27.10.15: Schupfnudel-Pilz-Pfanne mit Hähnchenstreifen
Do, 12.11.15: Burrito Carne mit Reis, Guacamole und Salsa
Di, 24.11.15: Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce und Schweinefiletstreifen
Di, 12.01.16: Bauernomelette mit Chfsalat
Do, 29.01.16: Gebratener Zander auf lauwarmem Rote-Bete-Salat und Limonenschaum

... to be continued

Die Genussakademie Fressgass'

17 € (vor Ort zahlbar), inkl. Wasser



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 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 Brennerie und Abfüllung – ein fulminantes doppeltes Geschmackserlebnis!



MENÜ:

Tomatin 12 Jahre, 40 % – mit Birnen gefüllte Champignons auf lauwarmem Gersten-Zitrus-Risotto und Rucolablättchen
Speyburn 7 Jahre, 55,5 % – Apfel-Staudensellerie-Suppe mit Haselnussmousse und Croûtons
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:

Mi, 21.10.15, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 19.12.15, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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 – hier folgt nun mit dem REWE DFB-Kochtraining der passende Kurs für den Alltag von Nichtfußballern! Alles, was sie essen und trinken hat selbstverständlich Einfluss auf ihre Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit und damit auch auf ihren sportlichen ... äh, beruflichen Erfolg. Das REWE DFB-Kochtraining baut auf dem Speiseplan unserer Fußball-Weltmeister auf – der Kursleiter erläutert anschaulich, wie man ohne großen Aufwand selbst mit der richtigen Ernährung mehr Energie in sein Leben bringen kann. 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 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 „Gaumendisco“
Kalbssteak in Kakao gebraten mit Pfirsich-Schalotten und Kürbis-Gnocchi
Karamell-Tarte mit Himbeersorbet und Salzflocken

TERMINE:

So, 15.11.15, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 25.01.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

WUNDERBARES MEE(H)R

 **Eckhardt Keim**

Zu diesem mediterranen Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Lernen Sie in seinem Kochkurs die Zubereitung von fangfrischem Mittelmeerfisch und Meeresfrüchten. Wie immer erläutert der sympathische Küchenchef ausführlich und kenntnisreich jeden einzelnen Arbeitsschritt. Die Teilnehmer kochen das komplette Menü selbst – von der Vorbereitung der Meeresfrüchte über das Filetieren bis zum Ziehen der passenden Fonds. In Keims Küche hat Chemie keinen Platz: Gemeinsam werden aromatische Saucen kreiert und anschließend mit Kräutern und natürlichen Gewürzen abgeschmeckt. Sämtliche im Kurs verwendeten Rezepte lassen sich selbstverständlich auch in den eigenen vier Wänden leicht umsetzen. Freuen Sie sich auf ein leichtes und köstliches Mee(h)resmenü!



Estragon

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 23.01.16, 12.00-18.00 Uhr
Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

VOM LAMM ZUM BRATEN

 **Daniel Cornelius**

Daniel Cornelius kann als Küchenchef des Restaurants Zum Heiligen Stein aus dem Vollen schöpfen, gehört zum Haus doch neben vielen fröhlichen Hühnern und Kaninchen auch eine große Schafherde. Als ausgewiesener Experte in Sachen Lamm weiß Cornelius ganz genau, wie man aus größeren Stücken genau das richtige Format schneidet – hier geht der sympathische Koch mit seinen Teilnehmern tatsächlich Schritt für Schritt vom nur ein wenig vorzerlegten Lamm zum Braten. Danach der bereiten die Kursteilnehmer zur Einstimmung gemeinsam einen Tomaten-Brot-Salat mit Kapern, Sardellen, Oliven und schnell gebeiztem Saibling zu, bevor es dann an Zweierlei vom hauseigenen Lamm mit cremiger Polenta und gebratenen Pilzen geht. Ein tolles Projekt, das mit schneller Crème brûlée und noch schnellerem Eis sein süßes Finale findet.



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

TERMIN:

Sa, 14.11.15, 11.00-15.00 Uhr
Zum Heiligen Stein, Kirchberg 1 A,
35423 Lich, Hessen



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



CUPCAKES



Cupcakes sind eine süße Erfolgsgeschichte und haben Herzen und Hüften der Frankfurter im Sturm erobert! 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. Ihr macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben – ein guter Grund, sie für exklusive Kurse in die Genussakademie einzuladen, denn wenn man einmal weiß, wie man Cupcakes zubereitet, sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt! In diesem Kurs werden luftige amerikanische Cupcakes nach Ewas Grundrezept gebacken und eine glatte, nicht allzu süße Buttercreme hergestellt. In die Grundlagen der Fondantverarbeitung wird eingeführt, speziell darauf eingegangen wird dann im zweiten Kurs, Cupcakes verzieren.



MENÜ:

Ewa Feix bereitet mit ihren Kursteilnehmern Cupcakes zu!

TERMINE:

Sa, 05.12.15, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 16.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

DESIGNING CUPCAKES



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 geduldig, wie man erste Schritte beim Verzieren macht und verrät natürlich auch manch nützliches Geheimnis. Da die Verzierung von Cupcakes besonders für Anfänger sehr viel Zeit in Anspruch nimmt, bringt Ewa bereits fertig gebackene Cupcakes nach dem Rezept aus ihrem Grundkurs 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. Es ist für diesen Kurs praktisch, wenn man schon weiß, wie Cupcakes gebacken werden (hierfür gibt es weiterhin den erfolgreichen Kurs, „Cupcakes, doch Voraussetzung ist das nicht. Ein Traum in Fondant!



TERMINE:

So, 06.12.15, 11.00-15.00 Uhr
So, 17.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

PERFEKTE TORTEN



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 8 cm), die später natürlich auch auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondant-Techniken 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.



TERMINE:

So, 22.11.15, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 30.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

Genuss



nuove
SIMONELLI

ELEKTRA
ITALIAN SPECIALTY COFFEE ROASTERS

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.

macatec
Beratung Verkauf Service

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



Diamantenfieber

James und David Ardinast sind seit vielen Jahren wichtige Impulsgeber der Frankfurter Gastronomie, haben mit dem Maxi Eisen international für großes Aufsehen gesorgt und ihre Palette nun mit dem Stanley Diamond abgerundet – jetzt bringen sie zusammen mit Oskar Melzer (Foto Mitte) ihre kulinarische Welt in die Genussakademie Frankfurt!

Text: Bastian Fiebig

MA – Mutter. Nur wenige Worte entfalten insbesondere im Zusammenhang mit Essen und Trinken eine so starke Wirkung, werden doch in beinahe jedem Leser impulshaft Erinnerungen an Kindheit, an große und vielleicht auch weniger schöne, immer aber beeindruckende Momente wach. Für James (Foto links) und David Ardinast (Foto rechts) ein guter Grund, sich bei ihrem ersten Projekt, der IMA Multibar, ganz bewusst dafür zu entscheiden, weil sich der multikulturelle Charakter der Mainmetropole am besten in den ursprünglichen Rezepten der Mütter ihrer Bewohner ausdrückt, die aus aller Herren Länder in diese Stadt am Main gekommen sind, um hier zu leben, zu arbeiten und eben auch gemeinsam am Tisch zu sitzen und zu essen. So waren die beiden die ersten Frankfurter, die mit einem solchen Ansatz in das Abenteuer Restaurant starteten,

doch was Arbeit in der Gastronomie bedeutet, führte bereits Jahrzehnte zuvor die Ansage des Großvaters vor Augen: Keiner aus der Enkelgeneration sollte zu seinen Lebzeiten Gastronom werden. Und sein Wort hatte Gewicht. Vater Ardinast betrieb noch bis vor etwa 20 Jahren einen Imbiss im Westen der Stadt – diese Knochenarbeit wollte man den Kindern ersparen. James studierte zwar Hotel- und Gaststättenmanagement in den USA, ging aber aus Respekt vor den deutlichen Worten seines Großvaters nach seiner Rückkehr nach Frankfurt in die Werbebranche, in der Bruder David zeitgleich in Berlin engagiert war.

Futtern wie bei Müttern

Als sich der Großvater schließlich aus dieser Welt verabschiedete, war James schon gedanklich auf dem Weg in die Selb-

ständigkeit. Natürlich als Gastronom. David brauchte offensichtlich ebenfalls nicht lange überzeugt zu werden und so gingen die beiden flugs an die Arbeit. Die bereits oben angesprochenen Mütter im Freundes- und Bekanntenkreis wurden befragt, eine in dieser Stadt noch nicht gekostete Speisekarte für ihr Projekt geschrieben, und die IMA Multibar in der Kleinen Bockenheimer Straße schlug ein wie eine Bombe. „Wir haben mit unserer Küche ein wenig den Foodtruck-Trend vorweggenommen“, sagt James Ardinast und betont einen wichtigen Aspekt, der sich auch heute noch durch sämtliche Projekte der Brüder zieht: Alles wird frisch aus möglichst regionalen Zutaten hergestellt, Convenience hat Hausverbot. Was heute keine wirkliche Innovation mehr darstellt, war damals eines der Alleinstellungsmerkmale der IMA Multibar: Schnelle Küche muss nicht aus der Tüte kommen, kann sehr gesund und durchaus anspruchsvoll sein. Nach diesem erfolgreichen Start ging es mit dem IMA Kitchen als zeitgeistiger Burger-Bar weiter, das Lido war zwei Jahre lang spannende Offplace-Location, mit dem Chez IMA entwickelte man die perfekte Idee zum kosmopolitischen Konzept des 25hours Hotel, und spätestens das Maxi Eisen machte mit Pastrami auch bei den Amerikanern Furore, die kaum glauben wollten, dass man so etwas im Frankfurter Bahnhofsviertel bekommt.

Von Maxi zu Stanley

Das Quartier ist für James und David schon wegen seiner multikulturellen Prägung interessant: Essen ist Kultur, und das ist hier ganz besonders gut sichtbar und lebbar. Hier als Gastronom zu arbeiten heißt aber auch, den oft harten Realitäten ins Auge zu sehen, doch die beiden lieben das Viertel so, wie es ist und gehen ganz bewusst nicht ins Westend, sondern haben sich die Ottostraße als Ort für ihren nächsten Coup ausgesucht. Stanley Diamond war ebenso ein jüdischer Mafioso wie Maxi Eisen (es ist immer gut, einem Lokal Namen zu geben, die eine aufregende Story mitbringen), doch wo es dort noch vergleichsweise leger zugeht, passt der Edelstein im Namen des neuen Restaurants durchaus: Eleganz ohne Aufschneiderei, beinahe zeitlose Einrichtung mit Fingerspitzengefühl für Zeitgeist und eine Karte, die jenseits des Allerlei große Küchenklassiker zitieren möchte – das Stanley Diamond ist brandaktuell, keinesfalls billig, aber dennoch preiswert, weil hier einfach alles stimmt. „Wir wollten dieses Restaurant als Königsdisziplin mit



Kühl und elegant: Hier fehlt nur noch James Bond persönlich.

klassischer Küche und einem Personal, das sämtliche Posten noch mit der entsprechenden Ernsthaftigkeit ausfüllt.“ Kalbstafelspitz, Tatar vom Rind oder eine ganz eigene Interpretation der Sachertorte sind nur kleine Splitter eines großen Ganzen, mit dem James und David Ardinast ein weiteres Mal für sich in Anspruch nehmen können, die Frankfurter Gastronomie um ein einzigartiges Highlight bereichert zu haben. Küchenchef Axel Nixdorf zeichnet für die Karte verantwortlich und bringt nicht nur bestechende Fähigkeiten am Herd, sondern auch jene Souveränität mit, die man für ein solches Aushängeschild braucht. In der Genussakademie wird er mit seinen Kursteilnehmern ein Menü zaubern, das voll und ganz im Trend der Zeit liegt: sehr klassisch, sehr frisch, sehr – gut! Mit dem Stanley Diamond hat Frankfurt seine ganz eigene Liebeserklärung von James und David Ardinast bekommen, die man sich auf der Zunge zergehen lassen kann. Danke!



Klare Formen und hochwertige Materialien: Zurück in die Zukunft!

STANLEY DIAMOND – LA BUVETTE

60327 Frankfurt, Gallusviertel, Ottostraße 16
Tel. 069/26942892, www.stanleydiamond.com

DIAMANTENFIEBER – ALEXANDER NIXDORF

MENÜ:

Topinambur-Schaumsuppe, Eismearsaibling und Kirschwasser

Rosa Kalbstafelspitz, geröstetes Wurzelgemüse und Kartoffel-Speck-Auflauf

Dreierlei von Valrhona-Schokolade, Portwein und Cassisfeigen

TERMINE:

Mo 18.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo 14.03.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

KOSTEN: 98 € | 88 € für Genuss-Card-Inhaber



Der Herbst wird kunterbunt

Schwupp: Der Herbst steht vor der Tür! Schauen wir den Realitäten ins Auge. In wenigen Wochen fällt vielleicht schon der erste Schnee, doch ständigen Wechsel gibt es nicht nur draußen vor der Tür, auch die Genussakademie passt sich dem Wetter an. Standen eben noch BBQ & Co. auf der genussvollen Agenda, so schwelgen wir nun in herbstlichen Ideen und bereiten uns mit Ihnen gemeinsam kreativ auf Weihnachten vor. So haben wir in dieser Ausgabe ein (Vor)Weihnachts-Special, aber natürlich auch weiterhin die aktuellen Trendthemen vegetarisch und vegan – und nicht nur das: Auch Knödel und Rouladen passen perfekt in die kalte Jahreszeit!

DES MARTINS GANS

 **Volker Hintz**

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



MENÜ:

Cremesuppe von der Steckrübe mit Petersilienöl und Schwarzwälder Schinkenröllchen

Des Martins Gans mit Kartoffel-Majoranknödeln, Honigmaringen 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 € | 79 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

GANS GANZ KLASSISCH

 **Thomas Fischer**

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Herbst nicht um Gänsebraten herum. Diese Tradition wird 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 Croûtons

Exotisches Kürbiscremesüppchen mit Chili und Kokos

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

Karamellisierte Winterfrüchte mit Vanilleparfait

TERMINE:

Sa, 21.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 21.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

 **Das Team der Genussakademie**

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

MENÜ:

Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo

Gebratene Waldpilze mit Semmelaufauf

Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen

Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

Mi, 18.11.15, 18.30-22.30 Uhr

So, 20.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



**AM HERD MIT DEM
ROULADENKÖNIG****Jürgen Helm**

Dass es eine weit verbreitete Sehnsucht nach Küchenklassikern wie beispielsweise Rinderrouladen gibt, beweist der unglaubliche Erfolg eines Films, den der HR über Jürgen Helm gedreht hat. Mit dem Ergebnis, dass Scharen von Gästen bei ihm anriefen und monatelang seine mittlerweile berühmten Rouladen essen wollten – doch wie er seine prachtvollen Rouladen nun genau macht, verrät er ausschließlich in seinem Kurs für die Genussakademie. Hierfür öffnet er die Küche seines gemütlichen Gasthofs Zum Goldenen Löwen in Mossautal-Güttersbach und zeigt, wie einfach man die köstlichen Rollen zubereitet. Außerdem stehen eine wärmende Grünkernsuppe mit Markklößchen sowie Bratpfel mit köstlicher Weinschaumsauce auf der Agenda. Ein komplettes Menü, wie es seit Jahrhunderten im (Koch)Buche steht. Natürlich zeigt der sympathische Küchenchef nur, wie's geht – anpacken kann dann jeder selbst, und wenn die Roulade mal nicht so will, hilft Jürgen Helm gern. Ja, vor diesem Mittag sollte man am besten einen Tag fasten, denn nach vollbrachter Arbeit wird das Werk gemeinsam ratzfatz aufgefressen – und das lohnt sich. Wer anschließend noch Zeit und Lust hat, die wunderschöne Landschaft rund um Güttersbach zu erkunden, kann problemlos ein Zimmer für 35 Euro pro Person zur Übernachtung hinzubuchen.

**»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
Sa, 23.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Zum Goldenen Löwen, Hüttenthaler Straße 49,
64756 Mossautal-Güttersbach

79 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke**ENTE TRIFFT KÜRBIS****Thomas Fischer**

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

**MENÜ:**

Gebratene Entenstopfleber auf Kürbis-Orangen-Gemüse und Muscadet
Rotkohlsüppchen mit einer Mousse von Räucherspeck
Brust und Keule von der Nantaiser Ente, lackiert mit Rosenkohlblättern und Kartoffelschnee
Zimtparfait mit Zwetschgen

TERMINE:

Sa, 17.10.15, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 13.11.15, 18.30-22.30 Uhr
So, 13.12.15, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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

INFOS UND BUCHUNGEN**ÜBER DIE HOTLINE:****069 97460-666****MO-FR 9.30-17.30 UHR****ODER BEI****WWW.GENUSSAKADEMIE.COM****WILD AUS DER REGION
UNVERFÄLSCHT - NATUR PUR**

Wild zählt mit seiner einzigartigen Vielfalt zu den ältesten, reinsten und ursprünglichsten Lebensmitteln. Seit über 25 Jahren verkaufen wir in schuss- und schlachtfrischer Qualität den gesamten Artenreichtum aus Feldern und Wäldern in der Frankfurter Kleinmarkthalle. Unser Schlemmer-Carrée ist längst ein Mekka für Feinschmecker, Kochbegeisterte und Gastronomen geworden. Wir bieten dort neben Delikatessen aus der offenen Küche zahlreiche Wild- und Geflügelspezialitäten an und verraten Ihnen gerne Zubereitungstipps und Rezepte. Besuchen Sie uns!

SCHLEMMERCARRÉE KLEINMARKTHALLE FRANKFURT
Tel. 069/20385 | Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-16 Uhr
Neu Isenburg | Wernher-von-Braun Straße 1
www.schlemmer-carree.de | www.wildgrosshandel.de



H. VON DER ASSEN
Verarbeitungs- und Fleischhandels GmbH



(Vor)Weihnachts-Special



SÜSSE TRÄUME IN DER VILLA ROTHSCHILD

Sebastian Kraus

Sie bilden den krönenden Abschluss eines edlen Menüs und sind an Eleganz und Finesse kaum zu übertreffen: Die Dessert-Kunstwerke der Sternegastronomie sind fast zu schade zum Essen – aber zum Glück nur fast, verbergen sich hinter den filigranen Tellern doch immer wieder faszinierende Aromen! Sebastian Kraus, seit 2015 Chef-Pâtissier im Zwei-Sterne-Haus Villa Rothschild, erläutert seinen Kursteilnehmern hier die Grundlagen der Patisserie am Beispiel von Macarons, Pralinen und – passend zur Jahreszeit



– von Weihnachtsgebäck. Im Anschluss sind Sie Ihrem Ziel, zu Hause perfekte Desserts zu kreieren, schon einen großen Schritt näher – und zwar ohne aufwendige Techniken, aber mit großem Effekt!



MENÜ:

Einführung in die Grundlagen der Patisserie
Herstellen von Macarons, Pralinen und Weihnachtsgebäck

TERMINE:

So, 15.11.15, 11.00-14.00 Uhr
Villa Rothschild Kempinski, Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein

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



WEIHNACHTSKÜCHE BEI BERNHARDT'S ESSEN UND TRINKEN

Api Nonthong

Im liebevoll eingerichteten bernhardt's Essen und Trinken in Dreieichenhain kommt man erst einmal ins Staunen: Die ehemalige Metzgerei mit Kühltheke und Original-Kacheln an der Wand wurde ein modernes Restaurant mit warmer, gemütlicher Atmosphäre gezaubert. Hier steht nun mit Api Nonthong ein thailändischer Chefkoch am Herd, der die deutsche Küche genauso gut beherrscht wie seine Landesküche! Er lädt nun in die neuen Räumlichkeiten der neuen Alten Metzgerei ein und hat sich für seine Kursteilnehmer vor Weihnachten ein ganz klassisches herbstlich-winterliches Menü in vier Gängen ausgedacht. Auf eine winterliche Bouillon mit Lachs und Crêpes-Röllchen folgt Rote-Bete-Salat mit Himbeeren und Walnussdressing. Anschließend bereitet der Küchenchef mit seinen Teilnehmern ein Highlight zu, mit dem man auch an Heiligabend begeistern kann: Entenbrust mit Maronenkruste, Rotkraut und Knödeln. Den Abschluss eines außergewöhnlichen Abends macht ein Sauerkirschsüppchen mit Quarkknödeln – so kann Weihnachten kommen!



MENÜ:

Bouillon mit Lachs und Crêpes-Röllchen
Rote-Bete-Salat mit Himbeeren und Walnussdressing
Entenbrust mit Maronenkruste, Rotkraut und Knödeln
Sauerkirschsüppchen mit Quarkknödel

TERMINE:

So, 20.12.15, 18.30-22.30 Uhr
bernhardt's Essen & Trinken,
Fahrgasse 33,
63303 Dreieich-Dreieichenhain

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



WEIHNACHTEN AM MEER

Gregor Engels

Bereits in der Adventszeit sitzt man häufiger mit seinen Lieben zusammen, spricht über den ganz normalen Vorweihnachtsstress, Geschenke – und über die Frage, was es an den Feiertagen zu essen gibt. An Heiligabend muss es natürlich was Besonderes sein, wenn möglich aber stressfrei. Das ist allerdings leichter gesagt als getan, kommt doch die ganze Familie zusammen und die Messlatte liegt besonders hoch. Gregor Engels inspiriert seine Gäste bei seinem Kochkurs mit einer besonderen Idee: Warum nicht mal die kritischen Familienmitglieder mit einem fangfrisch-köstlichen Menü aus dem Meer verwöhnen? Den Auftakt macht ein Wolfsbarschfilet mit Artischocken-Olivensalat, gefolgt von köstlicher Kürbis-Orangensuppe mit Garnelen. Als Höhepunkt des Abends bereitet Gregor Engels mit seinen Kursteilnehmern einen Sankt Petersfisch auf Roter Bete und getrüffeltem Kartoffelschaum zu. Der kalte Dezemberabend klingt schließlich bei einem Glas Wein und einem ganz sicher nicht geangelten Schokoladenkuchen gemütlich aus. Lassen Sie sich von Vielfalt und Art der unterschiedlichen Zubereitungsmethoden überraschen und genießen Sie gemeinsam mit Gregor Engels einen maritimen Abend mitten in der Adventszeit!



MENÜ:

Wolfsbarschfilet mit Artischocken-Olivensalat
Kürbis-Orangen-Suppe mit Garnelen
Sankt Petersfischfilet auf Roter Bete und getrüffeltem Kartoffelschaum, garniert mit frittiertem Rucola
Gâteau au Chocolat mit weißem Schokoladeneis, Mango und Himbeeren

TERMIN:

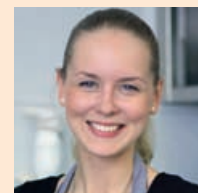
Sa, 19.12.15, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

VEGANE WEIHNACHTEN MIT DEM WONDERGOOD

Olga Kuvsinova

Vegane und vegetarische Ernährung erreicht immer mehr Menschen, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf tierische Produkte verzichten möchten, doch oft hapert es schlicht an der Kreativität – wie kocht man dauerhaft und gleichzeitig abwechslungsreich und kreativ ohne tierische Produkte? Das Wondergood – schon seit einiger Zeit beliebter Gast für vegane Kochkurse in der Genussakademie – hat sich für die Weihnachts- und Adventszeit nun ein spannendes Menü für diejenigen ausgedacht, die zu Heiligabend gänzlich auf Fleisch und tierische Produkte verzichten möchten. Auch hier geht es wieder auf eine Entdeckungsreise der Aromen: Mit einem 4-Gänge-Menü rund um vegane Köstlichkeiten zeigen Anton und Olga nicht etwa, worauf in der Weihnachtszeit verzichtet werden muss, sondern welche bunten und aromatischen Gerichte auch ohne Gans & Co. am Heiligabend begeistern. Da schnattert der Vogel und freut sich der Mensch!



MENÜ:

Gratinierter „Käse“ Feta-Art mit Pinienkern-Kruste auf Birnen-Carpaccio
Walnuss-Feldsalat in Granatapfel-Dressing
Rahm-Mixpilz-Eintopf mit Maronen. Dazu Kartoffelknödel gefüllt mit würziger Räucher-Karotten-Sellerie-getrocknete Pflaumen-Füllung (mit rosa Pfeffer und frischer Petersilie verfeinert)
Lebkuchen-Kokos-Panna-cotta auf Cranberry-Birnen-Bett, dazu Schoko-Nuss-Praline mit Pistazien

TERMINE:

So, 06.12.15, 18.00-22.30 Uhr
Die Genussakademie Medienhaus,
Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt

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



WIEDER
DA

DAS GENUSSAKADEMIE- WEIHNACHTSMENÜ 2015


David Fischer


Auch in diesem Jahr kocht David Fischer mit seinen Gästen wieder ein klassisch-festliches Weihnachtsmenü mit französischer Prägung. So macht er mit seinen Kochkünsten die Freunde klassischer Weihnachtsgenüsse glücklich – und die Kursteilnehmer ihre Familie nach diesem Kurs an Heiligabend! Den Auftakt des Festmahls macht ein Feldsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln, Kürbischutney und Macadamia-crunch. Auch im Zwischengang geht es köstlich weiter: Hier bereitet David Fischer mit den Teilnehmern Ochsenschwanzravioli mit getrüffeltem Crèmespinat und Rotweinschalotten zu. Als festliche Krönung gibt es rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Spitzkohl, Kartoffelnocken und Gewürzorangensauche, und den kulinarisch-weihnachtlichen Abschluss macht diesmal ein lauwarmes Schokoladenküchlein (genau: eins, das in der Mitte noch flüssig ist!) mit Portweinzwetschen und Zimtparfait. David Fischer legt natürlich besonderen Wert auf eine perfekte Vorbereitung für den spannenden Ablauf an Weihnachten ohne Stress und Küchenchaos, damit auch die anspruchsvollsten Schwiegereltern nach dem letzten Löffel Zimtparfait wunschlos glücklich sind.

MENÜ:

Gebratene Jakobsmuscheln mit Feldsalat, Kürbischutney und Macadamia-crunch
Ochsenschwanzravioli mit getrüffeltem Crèmespinat und Rotweinschalotten
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Spitzkohl, Kartoffelnocken und Gewürzorangensauche
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Portweinzwetschen und Zimtparfait

TERMINE:

Sa, 12.12.15, 18.30–22.30 Uhr
Mo, 21.12.15, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

WIEDER
DA

RAN AN DIE PLÄTZCHEN!


Oliver Schneider


Ob man will oder nicht: Der Winter kommt immer näher und hat zum Glück gleich Weihnachten mit im Gepäck. Also heißt es bald wieder Teig ausrollen, ausstechen, verzieren und ab in den Ofen mit den Plätzchen! In diesem Jahr können Hobbybäcker endlich wieder kreativ werden und mit klassischen Formen und kreativen Verzierungen eigene Plätzchen backen. 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 natürlich auch, worauf es beim Dekorieren ankommt. Bei einer guten Tasse Kaffee werden die ersten Ergebnisse direkt in gemütlicher Runde verputzt, und natürlich bekommt jeder Teilnehmer auch ein Tütchen der frischgebackenen Plätzchen mit auf den Heimweg.

MENÜ:

Vanillekipferl, Engelsaugen,
Butterplätzchen, Lebkuchenplätzchen

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

Ab 12 Jahren



PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Fondue – für gesellige Abende

Es gibt kaum etwas Schöneres, als in geselligen Runde zusammensitzen und ein leckeres Fondue zu genießen. „Gekocht“ wird mit einem Fondue-Set direkt am Tisch – jeder bereitet seine Speise selbst zu. Am beliebtesten ist das Fleischfondue. Dabei wird Brühe oder Fett im Fondue-Topf erhitzt. Hierzu ist starke Hitze erforderlich und dementsprechend braucht man Material, das Wärme konstant gut leitet und an das Fett oder die Brühe abgibt. Aus diesem Grund bestehen die meisten Fondue-Töpfe aus Edelstahl, Gusseisen oder Stahl-Keramik. Hochwertige Fondue-Töpfe aus Edelstahl leiten die Wärme besonders gut und verfügen meistens über einen induktionsfähigen Boden. Außerdem werden die Topfgriffe nur warm, aber nicht heiß. Sie lassen sich nicht nur leicht reinigen, sondern sind auch spülmaschinenfest und ganzjährig als normaler Kochtopf verwendbar. Fondue-Töpfe aus Gusseisen speichern die Hitze ideal und halten Fett oder Brühe besonders lange heiß.

Beim Fondue zeigt Gusseisen seine hervorragenden Materialeigenschaften: Gleichmäßige Wärmeleitung und vorbildliche Wärmespeicherung führen zu einem optimalen Kochergebnis. Einmal erhitzt, bleibt der Fondue-Topf bei relativ konstanter Temperatur lange heiß. Der Caquelon ist ein typischer Schweizer Topf für Käsefondue. Er besteht in der Regel aus feuerfester und sehr hochwertiger Keramik oder aus Gusseisen. Der Boden eines Caquelons ist besonders dick, was das Überhitzen verhindert. Der Vorteil der Keramik liegt darin, dass das Material Hitze langsam abgibt, sodass der Käse schonend geschmolzen werden kann, ohne dass er anbrennt – ein wichtiger Grund, weshalb Edelstahltöpfe für Käsefondue ungeeignet sind.

Normalerweise funktioniert Fondue ohne Strom, erhitzt wird mit Brennpasten. Die praktischen Aluschälchen mit der Paste setzt man in das Rechaud und zündet sie an. Elektrisches Fondue ist zwar einfach in der Handhabung und günstiger in der Anschaffung, allerdings handelt es sich dabei häufig um Sets mit viel Plastik und qualitativ minderwertigen Töpfen aus dünnstem Material – davon würde ich abraten.

Herzlichst

Ihr Philipp Keller

Trendthemen: Vegetarisch und Vegan



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 Hauptgericht: Paneer in Eigenherstellung mit saisonalem Gemüse und Beilage

TERMINE:

So, 11.10.15, 11.00–15.00 Uhr
So, 22.11.15, 11.00–15.00 Uhr
Sa, 16.01.16, 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

TERMIN:

So, 25.10.15, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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
Kicherebsen-Spinat-Küchlein mit Pastinaken-Korianderdip
Blechkartoffel mit Gewürzen und Ghee im Ofen gebacken
Halva-Eiscreme mit scharfer Schokoladensauce

TERMINE:

Sa, 07.11.15, 10.30–15.00 Uhr
Sa, 21.11.15, 10.30–15.00 Uhr
Sa, 16.01.16, 10.30–15.00 Uhr
Ellen Hoffmann-Hromek, Am Güntershof 1, 36391 Sinnatal

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

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Ellen Hoffmann-Hromek

Vegetarische Ernährung behauptet sich heute souverän als selbstbewusste, eigenständige und geschmackvolle Küche. Vorbei ist die Zeit käsetriefender 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 Rote Bete über Erbsen, Linsen, Salate, Mango, Zucchini, Nüssen 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 Bete, 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:

So, 18.10.15, 11.00–15.00 Uhr
So, 15.11.15, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



KÜCHENPARTY HOCHZEIT
GOURMET TEAMBUILDING
MIT GENUSSFAKTOR WEIN
SCHMECKEN KOCHKURS



INCENTIVES AMBIENTE
TAGEN EVENT-LOCATION
SHOWCOOKING ERLEBEN
FEIERN WEIHNACHTSFEIER



HIER FEIERN SIE RICHTIG – VIER MAL IN FRANKFURT

Kontaktieren Sie mich, ich berate Sie gerne:
Katinka Reinhardt 069 97460-60 oder kreinhardt@mmg.de
www.genussakademie.com



Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie
von Oktober 2015 bis Februar 2016

OKTOBER

17.10.15	Die neue israelische Küche	40
17.10.15	Die Weinentdecker-Nostalgiebustour	60
17.10.15	Ente trifft Kürbis	29
17.10.15	Genuss im Piemont	18
17.10.15	WILDDes Kochen im Spessart	62
18.10.15	Fleischlos glücklich	32
19.10.15	Schalen- und Krustentiere	47
21.10.15	Food & Whisky	24
23.10.15	Die Geheimnisse der Baristas	53
24.10.15	Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz	32
25.10.15	So geht Wein	52
25.10.15	Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood	32
26.10.15	Die klassische libanesishe Küche	40
31.10.15	Geheimnisvolles Kerala - Die Gewürzküche Südindiens	40

NOVEMBER

03.11.15	Fisch - Basics	44
03.11.15	Fleisch - Basics	45
04.11.15	After-Work Chill-Out	53
04.11.15	Des Martin's Gans	28
04.11.15	Die feine bretonische Fischküche	39
04.11.15	Die Geheimnisse der Gastronomie	51
06.11.15	Die Tricks der Sterneköche	19
07.11.15	Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz	32
07.11.15	Zauberhaftes Vietnam	40
08.11.15	Pizza Pizza!	39
09.11.15	Klein und fein - Fingerfood	47
10.11.15	Steaks & Co: Das Kurzbraten	46
12.11.15	Cook, Lunch & Run	23
13.11.15	Ente trifft Kürbis	29
14.11.15	Die Geheimnisse der Baristas	53
14.11.15	Genuss im Piemont	18
14.11.15	Hausmesse illy	53
14.11.15	Vom Lamm zum Braten	24
14.11.15	WILDDes Kochen im Spessart	62
15.11.15	Das REWE DFB-Kochtraining	24
15.11.15	Fleischlos glücklich	32
15.11.15	Ran an die Plätzchen!	31
15.11.15	Süße Träume in der Villa Rothschild	30
16.11.15	Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren	46

18.11.15	Die lange Nacht der Knödel	28
19.11.15	Feinstes Fleisch Kochkurs	19
20.11.15	Les Deux Dienstbach	39
21.11.15	Am Herd mit dem Rouladenkönig	29
21.11.15	Anke Heymach und Reiner Wechs: Die Gourmet-Käseschule!	51
21.11.15	Gans ganz klassisch	28
21.11.15	Tapas und Wein beim Weinbäcker	52
21.11.15	Zart! Puristisch! Aromatisch! Der Tatarkurs	47
21.11.15	Genussakademie meets Zwilling	54
22.11.15	Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt	17
22.11.15	Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!	32
22.11.15	Perfekte Torten	25
22.11.15	Pizza Pizza!	39
24.11.15	Cook, Lunch & Run	23
28.11.15	Das Perfekte Schnitzel	23
28.11.15	Der Saucenprofi	46
28.11.15	Ein geistreiches Wochenende bei Johanninger!	62
28.11.15	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	22
28.11.15	Messer scharf!	48
28.11.15	Topf sucht Deckel	54
29.11.15	Das gläserne Buffet - international	41

DEZEMBER

05.12.15	Cupcakes	25
05.12.15	Der Saucenprofi	46
05.12.15	Die beliebtesten Klassiker Frankreichs	38
05.12.15	Zauberhaftes Vietnam	40
06.12.15	Designing Cupcakes	25
06.12.15	Pizza Pizza!	39
06.12.15	Schalen- und Krustentiere	47
06.12.15	Schöne Desserts selbst gemacht	47
06.12.15	Vegane Weihnachten mit dem Wondergood	30
08.12.15	Messer scharf!	48
12.12.15	Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2015: klassisch	31
12.12.15	Der Profi-Barista	53
12.12.15	Der Saucenprofi	46
12.12.15	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	22
12.12.15	Nova Regio Weihnachtsmenü	16



12.12.15	<i>Ran an die Plätzchen!</i>	31
13.12.15	<i>Die neue israelische Küche</i>	40
13.12.15	<i>Spicy Cooking</i>	23
15.12.15	<i>Cognac, Rum & Whisky - Das Tasting</i>	53
16.12.15	<i>Ganz schön schnittig - Gemüse</i>	48
19.12.15	<i>Food & Whisky</i>	24
19.12.15	<i>Nova Regio Weihnachtsmenü</i>	16
19.12.15	<i>Österreichs süße Kracher</i>	39
19.12.15	<i>Weihnachten am Meer mit Gregor Engels</i>	30
20.12.15	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	28
20.12.15	<i>Fleisch - Basics</i>	45
20.12.15	<i>Weihnachtsküche bei bernhardt's Essen und Trinken</i>	30
21.12.15	<i>Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2015</i>	31
21.12.15	<i>Gans ganz klassisch</i>	28
31.12.15	<i>Indian Experience - Silvester 2015!</i>	36
31.12.15	<i>Silvester mit Carmelo Greco!</i>	36
31.12.15	<i>The Street Food Market - Silvester 2015!</i>	36

ANJAR

11.01.16	<i>Pasta & Saucen - Basics</i>	44
12.01.16	<i>Cook, Lunch & Run</i>	23
12.01.16	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	23
13.01.16	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	39
16.01.16	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	32
16.01.16	<i>Cupcakes</i>	25
16.01.16	<i>Das gläserne Buffet - international</i>	41
16.01.16	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	52
17.01.16	<i>Designing Cupcakes</i>	25
17.01.16	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	41
18.01.16	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	46
18.01.16	<i>Fleisch - Basics</i>	45
18.01.16	<i>Kochen wie Gott in Frankreich</i>	39
19.01.16	<i>Frankfurt im Wok</i>	22
20.01.16	<i>Die Tricks der Sternköche</i>	19
21.01.16	<i>Feinstes Fleisch Kochkurs</i>	19
22.01.16	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	46
22.01.16	<i>Fisch - Basics</i>	44
22.01.16	<i>Fürstlich Kochen - Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	60

22.01.16	<i>Simply Sushi</i>	40
23.01.16	<i>Am Herd mit dem Rouladenkönig</i>	29
23.01.16	<i>Klein und fein - Fingerfood</i>	47
23.01.16	<i>Mediterran Deluxe 2.0</i>	18
23.01.16	<i>Tapas Deluxe</i>	38
23.01.16	<i>Tapas und Paellas</i>	38
23.01.16	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	24
24.01.16	<i>Die grüne Revolution: Jochim Busch, Restaurant Gustav</i>	17
24.01.16	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	40
25.01.16	<i>Das REWE DFB-Kochtraining</i>	24
25.01.16	<i>Steaks & Co: Das Kurzbraten</i>	46
25.01.16	<i>Zart! Puristisch! Aromatisch! Der Tatarkurs</i>	47
26.01.16	<i>Gemüse - Basics</i>	45
27.01.16	<i>Alles Hummer</i>	19
27.01.16	<i>Feinstes Lamm</i>	23
28.01.16	<i>Perlender Luxus - das Champagnertasting!</i>	52
28.01.16	<i>Whiskytasting mit Barbier</i>	53
29.01.16	<i>Cook, Lunch & Run</i>	23
30.01.16	<i>Perfekte Torten</i>	25
30.01.16	<i>Topfsucht Deckel</i>	54

FEBRUAR

01.02.16	<i>Ein Tiger im Palmengarten</i>	18
03.02.16	<i>After-Work Chill-Out</i>	53
04.02.16	<i>Feinstes Seafood - Der Kochkurs</i>	19
07.02.16	<i>Käse- und Weingenuss auf allerhöchstem Niveau</i>	50
11.02.16	<i>Feinstes Seafood - Das Tasting</i>	51
14.02.16	<i>Das Genussakademie-Valentinstagsdinner</i>	54
15.02.16	<i>Das gläserne Buffet - mediterran</i>	39
16.02.16	<i>Absolute Beginners - in 5 Schritten zum Hobbykoch!</i>	45
20.02.16	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	28
21.02.16	<i>La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläschen</i>	52
21.02.16	<i>Schöne Desserts selbst gemacht</i>	47
23.02.16	<i>Selbst Brot backen</i>	47
25.02.16	<i>Champagner und HairSPA</i>	52
25.02.16	<i>Spicy Cooking</i>	23
26.02.16	<i>Simply Sushi</i>	40
28.02.16	<i>So geht Wein</i>	52
30.03.16	<i>Valencia - Traumreise für Hobbyköche</i>	64
03.05.16	<i>Schlemmen im Piemont</i>	66

Bella Italia Deluxe, Indian Experience oder zu Gast auf dem Street Food Market: Das wird Silvester³!

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 ausgezeichnete 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 begehrter 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 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 – macht den Jahreswechsel zu einer kleinen kulinarischen Weltreise: Hier ist Abwechslung Trumpf! Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht sind 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 3.0 heizt der DJ mit Partyhits aus fünf Jahrzehnten 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 Vindaloo
Vegetable Biryani
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:

Food Station Asia: Wok 'n' Roll Vietnam / Famous Street Curry
Food Station USA: Der Genussburger / Traveler's Sausage
Food Station Japan: Sushi Sensations klassisch und Freestyle
Food Station Spain: Tapas Españolas – Meeresfrühtesalat / Couscous / Chorizo
Food Station Sweet Wonderland: Last Calories 2015 – das süße Finale!

KOSTEN:

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

Auch Sterne-Köche benutzen **Geschmacksverstärker.**



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Profis wissen: Druckloses Dämpfen ist die gesündeste Art zu kochen. Durch das schonende Garen bleiben Vitamine, Nährstoffe, Biss und sogar die Farbe erhalten. Und der natürliche Eigengeschmack wird verstärkt – ganz ohne künstliche Zusätze. Das Gemüse wird knackig, der Braten außen knusprig und innen saftig-zart. Dieser Dampfbackofen beweist: Auch Profis kochen nur mit Wasser. Genauer gesagt: mit Wasserdampf.

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

GAGGENAU

Die Welt auf dem Teller

Das ganze Jahr bringt die Ihnen Genussakademie sowohl vertraute als auch fremde Regionen an den Herd. Ob Frankreich, Spanien, Italien oder Vietnam: Hier ist für jeden etwas dabei. Freuen Sie sich auf faszinierende Gerichte aus aller Welt, denn selbst wenn sich der Sommer verabschiedet – am Herd der Genussakademie scheint garantiert die Sonne!



NEU

DIE BELIEBTESTEN KLASSIKER FRANKREICHS

 **David Fischer**

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu den bekanntesten und einflussreichsten Europas, doch es sind nicht immer die teuersten und aufwendigsten Gerichte, die den mittlerweile zum immateriellen Welterbe der UNESCO erklärten kulinarischen Schatz unserer Nachbarn so bekannt gemacht haben. Foie Gras oder Hummer Thermidor sind vielleicht die ersten Gerichte, die einem in den Sinn kommen, wenn man an die Haute Cuisine denkt, doch eigentlich sind es eher bodenständige Speisen, die der französischen Küche weltweiten Ruhm verliehen haben. David Fischer, früher selbst bei der Küchenbrigade des französischen Präsidenten im Élysée-Palast tätig, hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das französischer nicht sein könnte. Den Auftakt des kulinarischen Kurzurlaubs am Herd macht Frisée aux Lardons, gefolgt von einer klassischen französischen Suppe, der Gratinée les Halles. Im Hauptgang bereitet David Fischer mit seinen Kursteilnehmern dann ein Entrecôte la Villette zu, begleitet von Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites. Die kulinarische Reise endet – wie könnte es auch anders sein! – mit einer selbst gemachten Mousse au Chocolat. Begleiten Sie den sympathischen Spitzenkoch einen Abend lang und lernen Sie scheinbar spielerisch, mit welchen Tricks und Kniffen Sie diese durchaus kompliziert wirkenden Gerichte zu Hause ganz einfach nachkochen können. Nach diesem Festmahl werden auch Ihre Gäste rufen: „Vive la France“!



MENÜ:

Frisée aux Lardons (Friséesalat mit pochiertem Ei und Speck)

Gratinée les Halles (Überbackene Zwiebelsuppe)

Entrecôte la Villette (Entrecôte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites)

Mousse au Chocolat

TERMINE:

Sa, 05.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



NEU

TAPAS DELUXE

 **Luis Ponte**

Tapas? Genau: Das sind diese kleinen Köstlichkeiten, mit denen man anfängt und dann nicht mehr aufhören kann. Wie auch? Die schmecken einfach unglaublich gut, kommen immer als überschaubare Häppchen daher und erzählen von sonnigen Gestaden am Mittelmeer, wo sich in Jahrtausenden eine aufregende kulinarische Mischung entwickelt hat. Um auch in der kalten Jahreszeit eine frische mediterrane Brise auf die Teller zu zaubern, hat sich Luis Ponte, Küchenchef des Restaurant Ponte in Bockenheim, ein Sieben-Gänge-Menü aus qualitativ hochwertigsten Produkten ausgedacht – in Form köstlicher Tapas! Von ihm lernen die Teilnehmer des Tapas Deluxe-Kurses unter anderem die Zubereitung von mit Ragout von der Wildfanggarnele gefüllten Calamaretti oder rosa gebratenem Kalbsrücken mit Schwertfisch-Espuma oder mit Manchego und Paprika gratiniertem Ibericofilet oder oder oder – eingeläutet wird der prickelnde Abend mit Champagner, ausklingen wird er bei Crème brûlée und guter Stimmung, und dazwischen geht es hoch her. Ein Abend voller Überraschungen, an dem ein ungemein sympathischer portugiesischer Koch aus seinem kunterbunten Nähkästchen plaudert!



MENÜ:

Paprika-Schaumsüppchen mit gebratener Atlantik-Jakobsmuschel

Calamaretti gefüllt mit Ragout von der Wildfanggarnele und sautiertem Blattspinat

Portugiesischer Linsensalat mit Koriander und Tropeazwiebel

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Schwertfisch-Espuma und frittierten Kapern

Galizische Miesmuscheln im Chorizo-Portweinsud mit Koriander

Mit Manchego und Paprika gratiniertes Ibericofilet mit Petersilien-Pinienkern-Pesto

Crème brûlée

TERMINE:

Sa, 23.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

TAPAS UND PAELLAS

 **Manuel Arias**

Mein Haus, dein Haus – schon mit dem Namen seines spanischen Restaurants postuliert Manuel Arias, in Frankfurt bekannt aus der Havana Bar oder dem King Kamehameha, seine Philosophie als Gastgeber. Im Spätsommer 2014 ist er als Inhaber und Geschäftsführer in sein modern und geschmackvoll eingerichtetes Restaurant im Nordend zurückgekehrt. Im Winter sitzt man hier am kleinen Kamin, an schönen Holztischen im stilvoll eingerichteten Gastraum oder an der Bar. Auf der Speisekarte findet man zahlreiche typische Tapas und spanische Gerichte von Tortilla Española oder Paella bis Sepia a la Plancha, aber immer auch typische Speisen aus der Heimat des Frankfurter Gastronomen mit Wurzeln in Valencia. Das ist beispielsweise der Arroz del „Senyoret“, eine Paella, in der alle Fleischstücke von Kaninchen und Huhn von den Knochen und die Meeresfrüchte von der Schale getrennt serviert werden. „Etwas Einfaches sehr gut zu machen. Speisen, Getränke und Dienstleistungen anzubieten, von denen man selbst überzeugt ist“, so das Credo von Manuel Arias, der das Kochen bei seiner Mama in Valencia gelernt hat und immer wieder in seiner Heimat auf der Suche nach neuen Inspirationen für seine Küche und den Keller ist.



MENÜ:

Gemeinsam mit Manuel Arias bereiten Sie drei klassische Tapas-Varianten wie Alioli, Chipriones empánados 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 gefärbtem 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. Preis inklusive Wasser und Weinbegleitung.



TERMINE:

So, 11.10.15, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 23.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Mi casa tu casa, Günthersburgallee 25, 60316 Frankfurt

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

EUROPA/MEDITERRAN

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:

Lauwarme Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln

Kalbsfilet mit Senf-Oliven-Kruste und Kartoffel-Trauben-Salat

Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzäpfeln



TERMINE:

Mo, 18.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DAS GLÄSERNE BUFFET - MEDITERRAN

Das Team der Genussakademie

Die Gläschen 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 Gläschen 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
Tiramisù – Amarettomousse – Mandelküchlein

TERMINE:

Mo, 05.10.15, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 15.02.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

LES DEUX DIENSTBACH

Jennifer und Nathalie Dienstbach

Seit die Zwillingsschwester Jennifer und Natalie Dienstbach ihren „kleinen Fleck Frankreich in Wiesbaden“ 2012 eröffnet haben, leben die beiden erfolgreich ihren Traum des eigenen französischen Restaurants. Saisonale und hausgemachte Produkte landen hier als kreative Ideen auf den Tellern aus Omas Küchenschrank. Bei der Produktauswahl legen die Dienstbachs höchsten Wert auf Qualität und Herkunft. Beliebt ist das nostalgisch eingerichtete Restaurant für seine leckeren Landbrote mit verschiedenen französischen Spezialitäten und vor allem wegen ihres Aushängeschildes, dem Entrecôte mit hausgemachter Sauce béarnaise. Die Familie sorgt für eine harmonische Atmosphäre und rundet das authentische und bodenständige Konzept des Hauses liebevoll ab.



MENÜ:

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

Apfel-Knollensellerieuppe

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

Tarte Tatin mit Vanilleeis



TERMINE:

Fr, 20.11.15, 11.00-15.00 Uhr

Les Deux Dienstbach, Untere Albrechtstraße 16, 65185 Wiesbaden

79 € | 69 € 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. 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 und kommt so der perfekten Pizza endlich näher!



MENÜ:

Perfekte Pizza mit verschiedenen Belägen



TERMINE:

So, 22.11.15, 11.00-14.00 Uhr

So, 06.12.15, 11.00-14.00 Uhr

So, 10.01.16, 11.00-14.00 Uhr

Pizzeria Paolo, Schlossstraße 85, 60486 Frankfurt

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

ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER

Steffen Ott

Steffen Ott lädt zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu. Mit Ihnen kocht bzw. backt er verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können. Los geht es mit Zwetschgenknödeln, gefolgt von Marillenbuchteln. Im dritten Gang steht Apfelstrudel mit Schlagsahne auf der Agenda, und wer dann noch nicht genug Süßes hatte, kann sich noch an klassischem Kaiserschmarrn mit (oder ohne) Rosinen versuchen. Ein herrlicher Ausflug in das süße Österreich!



MENÜ:

Zwetschgenknödel

Marillenbuchteln mit Vanillesoße

Kaiserschmarrn

Apfelstrudel mit Schlagobers



TERMINE:

Di, 13.10.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 19.12.15, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € | 69 € mit Genuss-Card, inkl. Softgetränke und Kaffee

DIE FEINE BRETONISCHE FISCHKÜCHE

David Fischer

Das perfekte winterliche Gegenstück zu der Feinen Südfrenchischen Fischküche, die in der Genussakademie schon ein Klassiker ist: Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder 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 mit den Kursteilnehmern Klassiker der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.



MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragon-sauce

Cotriade (Bretonische Fischsuppe)

Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern

Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé



TERMINE:

Mi, 04.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 13.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

ORIENT & INDIEN

DIE NEUE ISRAELISCHE KÜCHE

 **Anat Kozlov**

Es ist erst etwa 65 Jahre her, dass Menschen aus der ganzen Welt nach Israel kamen. Zuvor lebten Juden über den ganzen Globus verstreut und jeder von ihnen brachte ein kleines Stück seiner Kultur mit nach Israel.

Die einzigartige Mixtur aus Ost und West, alten Traditionen mit neuer Technologie und die große Auswahl an verfügbaren Zutaten wirken seitdem zusammen und ergeben eine hochinteressante und zudem originelle Küche. Heute fließen alle diese Traditionen zusammen und werden durch lokale Einflüsse ergänzt. Moderne israelische Küche enthält auch mediterrane, libanesische, irakische, arabische und palästinensische Elemente. Gemeinsam mit dem Bewusstsein für gelebte Traditionen entsteht hier etwas aufregend Neues, das Sie jetzt in der Genussakademie selbst zubereiten können!



MENÜ:

Blumenkohl mit Tahini, Matbucha, Tabouleh nach israelischer Art, „Offenes“ Kibbeh, Kosheri – ein Gericht aus Reis und Linsen, Petersiliensalat, Kompott aus getrockneten Früchten, Zitrus-Grießkuchen

TERMINE:

So, 13.12.15, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE

 **Oliver Schneider**

Die Küche des Libanon vereint Aromen, Gewürze und Texturen des vorderen Orients mit denen Europas. Genussakademie-Teamkoch Oliver Schneider hat nun tief in seine Schublade geschaut, um dort uralte Rezeptideen seiner libanesischen Großmutter vorzufinden.

Kochen Sie sich mit ihm in diesem Kurs gemeinsam von Taboulé über gefülltes gekochtes Huhn, Lamm Kibbeh und Humus bis zu Joghurtkuchen mit Zitronensirup durch die Welt der libanesischen Küche, so profitieren Sie von seinen kulinarischen Wurzeln und reisen mit ihm in seine zweite Heimat.



MENÜ:

Taboulé
Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli
Lamm Kibbeh rockne
Baba Ganoush, Humus
Joghurtkuchen mit Zitronensirup

TERMINE:

Mo, 26.10.15, 18.30-22.30 Uhr
So, 24.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

GEHEIMNISVOLLES KERALA - DIE GEWÜRZKÜCHE SÜDINDIENS

 **Ellen Hoffman-Hromek**

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



MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 31.10.15, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

ASIEN

SIMPLY SUSHI

 **Kazuhiro Yasunaga**

Sie wollen die perfekte Zubereitung von Sushi erlernen und dabei Informationen zu Japan bekommen? Dann sind Sie in diesem Kurs richtig: Hier bereiten Sie gemeinsam mit Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga acht Sushi-Variationen zu und erlernen dabei die 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 wird neben dem zubereiteten Sushi eine japanische Miso-Suppe gereicht.

TERMINE:

Fr, 11.12.15, 18.00-21.00 Uhr
Fr, 22.01.16, 18.00-21.00 Uhr
SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt

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



ZAUBERHAFTES VIETNAM

 **Thanh Thuy Duong**

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



MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 07.11.15, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 05.12.15, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

79 € | 69 € 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 del Patron und Mojo soße

Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen

Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne

USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

TERMINE:

Mo, 02.11.15, 18.30-22.30 Uhr

So, 17.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

DAS GLÄSERNE BUFFET - INTERNATIONAL

Das Team der Genussakademie

Ran an die Gläschen! In diesem Kurs zaubern Sie im Handumdrehen kleine Kunstwerke von kalten über warme herzhaftes Gerichte 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. Unser Team steht immer mit Rat und Tat beiseite und sorgt mit Ihnen für viele faszinierende Gerichte in Gläschenform. Damit Sie auch ganz bald Ihre Freunde einladen können, bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als 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:

So, 29.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 16.01.16, 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

ENGELS-GEFLÜSTER



Seine Passion für Fisch entdeckte **Gregor Engels** bereits während seiner Koch-Ausbildung in der Frankfurter Hotellerie und auf zahlreichen weiteren Stationen in der Schweiz und in Südfrankreich. Seit 12 Jahren leitet er nun erfolgreich das Traditionshaus „Fisch Franke“ am Frankfurter Dom.

Lust auf gute Muscheln!

Bei Miesmuscheln ist die beste Herkunft gerade gut genug. In der Osterschelde, einem Meeresarm im Mündungsdelta von Rhein, Maas und Schelde, wachsen zum Beispiel hervorragende Exemplare heran. Der niederländische Nationalpark zeichnet sich nämlich durch besonderen Nährstoffreichtum aus, und durch die umliegenden Inseln und Halbinseln liegt das Wattenmeer zudem besonders geschützt – ideale Bedingungen für die Zucht von nachhaltigen zertifizierten Miesmuscheln.

Es ist nicht nur eine Binsenweisheit, dass Muscheln von Mai bis August besser nicht konsumiert werden, da wilde Muscheln in dieser Zeit Stoffwechselprodukte bilden, die beim Menschen zu Erkrankungen führen können. Muscheln aus Zucht sind jedoch unbedenklich, da sie regelmäßig von den Behörden kontrolliert werden – die Qualität ist in den kälteren Monaten dennoch um vieles besser. Frische Muscheln erkennen Sie an der geschlossenen Schale: Nach dem Kochen sollten sich die Muscheln öffnen, tun sie das nicht, sind sie schlecht und gehören in den Abfall. Damit Muscheln frisch und lebendig bleiben, wird der Verpackung eine Schutzatmosphäre zugegeben. Diese besteht zu je einem Teil aus reinem Sauerstoff und Meerwasser. Die Verpackungen kommen als Ballons aus der Maschine, erst nach einiger Zeit bildet sich ein Vakuum, weil die Muscheln den Sauerstoff verbrauchen. Sollte es vorkommen, dass kein Vakuum vorhanden ist, sind die Muscheln bei richtiger Lagerung (+2 °C bis +7 °C) immer noch lebendig und bis zum auf der Packung angegebenen Datum haltbar.

Ob auf ‚Rheinische Art‘ oder mit Pommes frites, wie sie die Belgier und Franzosen bevorzugen: Miesmuscheln schmecken immer leicht salzig und herrlich cremig. Ein Topf voller Miesmuscheln ist schon eine köstliche Hauptspeise für sich, doch Miesmuscheln können mehr: Sie schmecken im Ragout, zu Pasta, in Paella, und ein Fischeintopf ohne Miesmuscheln wäre undenkbar. Den feinen Geschmack der Muscheln können Sie mit Fenchel oder einem milden Curry unterstreichen. Im November steht die Muschel im Fisch Franke traditionell im Mittelpunkt. Probieren Sie unsere leckeren Rezepte, wir beraten Sie gerne!

Mit maritimen Grüßen,

Ihr Gregor Engels



Deiss ist Rheinhessen!

Dynamisch, jung und zu hundert Prozent mit dem Terroir verbunden: Im Uelvesheimer Weingut Wolf-Deiss verbindet sich bodenständiger Weinbau mit den Ideen und Techniken des 21. Jahrhunderts zu erstklassigen Gewächsen, die nicht nur die Fachwelt aufhorchen lassen!

Text: Bastian Fiebig

Das Weinbaugebiet Rheinhessen hat in den zurückliegenden Jahren eine echte Erfolgsgeschichte geschrieben, deren Autoren beinahe täglich in Weinberg und Keller stehen: Eine junge Winzergeneration geht ihren Weg, bringt neue Ideen aus aller Welt mit in die kleinen, romantischen Örtchen zwischen Ingelheim und Worms und macht mit außergewöhnlichen Weinen Furore. Christopher Deiss gehört zu dieser jungen Generation von Winzern, die nicht nur den guten Ruf der Region, sondern auch alte Bezüge und Verbindungen wieder hergestellt hat – Kultur und Wein bilden in Rheinhessen von alters her eine innige Allianz, die nun seit einigen Jahren wieder sehr erfolgreich mit Leben gefüllt wird. Deiss sammelte zahlreiche Erfahrungen auf unterschiedlichen renommierten Weingütern, bevor er im Jahr 2006 das Weingut im verträumten Uelvesheim übernahm – allerdings nicht von seinen Eltern: Die Großeltern Friedel und Emmi Wolf unterstützen auch heute noch ihren Enkel tatkräftig bei der Arbeit, während Mutter Claudia Deiß für die Veranstaltungsplanung zuständig ist. Das Ziel war klar: Die Weinqualität



2013 Riesling Steinberg trocken
0,75l, 7,80 Euro pro Fl. ab Hof / 90 Punkte bei Falstaff Verkostung

Fein nach Wiesenkräutern duftend, rauchige Hefewürze, kühles Duftbild. Getrocknete Orangenschale, Quitte, cremiger Gaumenauftritt mit vollmundiger Art. Reife Mandarine, gezuckerte Grapefruit, feinbitteres Finale. Anspruchsvoller Riesling mit phenolischem Charakter. Herzhaft und packend.



Fotos: privat, Jonas Otte

erhöhen, doch was einfach klingt, ist zunächst ein entbehrungsreicher Weg. Erster Schritt ist nämlich konsequente Beschränkung des Ertrags im Weinberg nach der einfachen Rechnung, dass ein Rebstock nur eine festgelegte Menge Energie an seine Trauben weitergeben kann. Je mehr davon am Stock hängen, umso weniger Substanz kommt in jede einzelne Beere – und damit in den Wein. So wird bei Christopher Deiss also weniger Masse mit deutlich größerem Aufwand erzeugt. Im Weinberg behutsam gepflegt, werden die Trauben nach der Ernte zügig mittels modernster Kellertechnik in bestechend fruchtige, frische und zugleich hintergründige und nachhaltige Weine verwandelt, die in der Region mittlerweile ihresgleichen suchen.

Der Rheinhessische Weg

Es ist diese Ausgeglichenheit, die heute sinnbildlich sowohl für die Weine von Christopher Deiss als auch für die der gesamten Region Rheinhessen steht: Intensive Fruchtigkeit, gepaart mit tiefer Mineralität und ausgeprägtem Charakter ergeben Weine voller harmonischer Eleganz. Wer dabei noch mit ausgezeichnetem Terroir punkten kann, ist klar im Vorteil. Das Weingut Wolf-Deiss verfügt etwa über beste Flächen an der sogenannten „Rheinfront“ in den Lagen Guntersblumer Steinberg, Oppenheimer Goldberg und Schloss, in denen neben traditionellen Rebsorten Riesling oder Weißburgunder auch Neuzugänge wie Sauvignon blanc, Chardonnay oder Regent stehen. Hier, wo der Rhein die Sonne reflektiert, ist das Klima besonders mild, und



Hier ruhen edle Tropfen ihrer Perfektion entgegen

die Böden – von Nord nach Süd von Bundsandstein bis zu Löss, Lehm und Tonmergel – ermöglichen eine breite Palette unterschiedlicher Weintypen. Christopher Deiss kann da aus dem Vollen schöpfen und keltert Weine von faszinierender Klarheit. Jede Rebsorte behält ihr typisches Geschmacksprofil, repräsentiert dabei aber auch mustergültig ihre Herkunft und bringt jede Menge Spaß im Glas. Deiss mag keine „überdrehten“ Weine, beschreibt seinen zitronenduftigen Riesling vielmehr als „Appell an die Lebensfreude“ und verspricht auch mit dem Weißburgunder „Entspannung pur“. Das Weingut hat Anteile an den Lagen Guntersblumer Steinberg, Oppenheimer Schloss, Alsheimer Goldberg und Dittelsheimer Geyersberg und kultiviert hier die Rebsorten Riesling, Spätburgunder und Silvaner sowie Sauvignon Blanc und Chardonnay. Paradebeispiel für hervorragende Arbeit ist sein Riesling aus der Einzellage Steinberg 2013,

Fotos: Martin Graetz



Elegante Bühne für große Weine: die Vinothek

der mit nur rein natürlichen Hefen vergoren wird und dadurch seinen eigenständigen, terroirgeprägten Charakter zum Vorschein bringt – das ist 100% schmeckbare Natur! Was sich im Verlauf einer ausführlichen Weinprobe in der Genussakademie Medienhaus bestätigt: Selten bekommt man derart klare, unverfälschte und unkomplizierte Weine ins Glas, die man sowohl für kommunikative Situationen aller Art als auch zur lang anhaltenden „Weinmeditation“ auf der Terrasse genießen kann.

Das Weingut rockt!

Wer sich den Spaß macht, Christopher Deiss oder das Weingut Wolf-Deiss im Internet zu suchen, stößt natürlich auf die Website – doch die einzelnen Weine sind kaum auffindbar. Das hat einen einfachen Grund: Christopher Deiss ist mit eigener Vinothek (Montag, Mittwoch und Freitag von 10 bis 13 und 16 bis 18 Uhr geöffnet) und interessantem Veranstaltungsangebot mit Livemusik und eigener Straußenwirtschaft bestens auf Besucher eingestellt und vermarktet den Großteil seiner Weine direkt. Der charmante Weinort Uelversheim ist mit seiner Nähe zum Rhein-Main-Gebiet nämlich wie geschaffen für kleine Fluchten aus dem Alltag, und der direkte Einkauf lohnt sich für die Kunden: Wer nicht flaschen-, sondern kistenweise einkauft, kann sich über interessante Mengenrabatte freuen, was natürlich auch für diejenigen gilt, denen der Weg nach Rheinhessen zu weit ist. Auf der brandneuen Website kann man nämlich ebenfalls in Ruhe stöbern und von denselben Rabatten wie vor Ort profitieren. Da lohnt es sich, schnell bei Freunden und Nachbarn nachzufragen und eine Sammelbestellung aufzugeben! In den nächsten Wochen und Monaten stehen die Weine von Christopher Deiss in der Genussakademie wieder fest auf der Weinkarte – und selbstverständlich auch im Genuss-Shop auf der Fressgass!

Exklusives Probierpaket für GenussMAGAZIN-Leser!

Weißwein trocken, mineralisch, elegant: Riesling, Silvaner, Weissburgunder, Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Sechs Flaschen für nur 35 € inkl. Lieferung!

Weißwein trocken bis feinherb, leicht und fruchtig: Riesling, Silvaner Classic, Riesling Kabinett, Rivaner feinherb, Rose, Secco Diva
Sechs Flaschen für nur 30 € inkl. Lieferung!

Weingut Wolf-Deiß

Obergasse 11, 55278 Uelversheim, Tel. 06249 6702990,
Vinothek: Guntersblumer Straße 28
www.weingut-wolf-deiss.de



Unser Kochkurssystem: Systematisch kochen lernen

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



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

1. Stufe

Absolute Beginners oder: die Basics!

In den letzten Jahren haben wir im Rahmen 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 in nur fünf Wochen – Kochen von 0 auf 100: Innerhalb von wenigen Wochen 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



Konstantinos Karamoschidis

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, 09.11.15, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 11.01.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

FISCH – BASICS



Konstantinos Karamoschidis

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 22.01.16, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 18.03.16, 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 vernünftige 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 alla carbonara ebenso wie ein Grundrezept für Pesto lernen. Gezeigt wird auch, wie man Nudeln richtig kocht, mit der Sauce vermischt 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 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

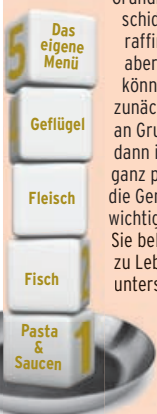
Fleisch: Di, 01.03.2016, 19.00–23.00 Uhr

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



FLEISCH – BASICS



Konstantinos Kamoschidis

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:

Mo, 12.10.15, 18.30–22.30 Uhr

Di, 03.11.15, 18.30–22.30 Uhr

So, 20.12.15, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

GEMÜSE – BASICS



Konstantinos Kamoschidis

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 Schafkäsecreme und frittiertem Rucola

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer

Gemügesticks mit zweierlei Dips

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

TERMINE:

Di, 26.01.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



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 NIEDERTEMPERATUR- UND DAMPFAREN



Oliver Schneider

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:

Niedergegarter Lachs mit asiatischem Gurkensalat, Ingwer, Koriander und Minze

Salat von konfierten Hühnerkeulen, Cocobohnen und Petersilie

Niedergegartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, Champignons und Portweinschalotten

Kleine Dampfnudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

TERMINE:

Di, 16.11.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 18.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



STEAKS & CO.: DAS KURZBRATEN



Birtan Binici

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 – selbstredend 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

TERMIN:

Di, 10.11.15, 18.20-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE



Oliver Schneider

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

Kalbsschaukelbraten mit Macaire-Kartoffeln und Romanesco

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangotaschen

ORT:

Die Genussakademie

TERMINE:

Fr, 22.01.16, 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 Grundsauces 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 Base sauce der französischen Küche auf der Tagesordnung.

MENÜ:

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce

Maispouardenbrust mit Gnocchi und Andalusischer, Estragon- und Trüffelsauce

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

TERMINE:

Sa, 28.11.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 05.12.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 12.12.15, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 09.01.16, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



Foto: shutterstock/Gita Klinitich 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 Schärfttechnik sowie der **schnitttunige 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, 23.02.16, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

SCHÖNE DESSERTS SELBST GEMACHT



Krischan Löser

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

MENÜ:

Zimt-Crème-brûlée mit karamellisiertem Apfelkompott
Portweinbirne mit tasmanischem Pfeffer, Nougateis und Spekulatius-Crumble
Lauwarmes Schokoküchlein mit Ananas-Carpaccio und Kokossschaum
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



Oliver Schneider

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, Auberginenröllchen, Garnelen im Tempurateig auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, Niedergearter Lachs, Tandoori Hühnchenspieß, Mango-Shoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

TERMINE:

Mo, 09.11.15, 18.30–22.30 Uhr
Sa, 23.01.16, 11.00–15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE



Oliver Schneider

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
Muschelsamtuppe mit Curry und Lauch
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten
Mascarpone-schaum mit Erdbeeren und Cantuccini

TERMINE:

Mo, 19.10.15, 18.30–22.30 Uhr
So, 06.12.15, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

ROH! GEHACKT! LECKER! – DER TATARKURS



Konstantinos Karamoschidis

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:

Sa, 21.11.15, 18.30–22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



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

Meine große Liebe Pinot Noir

Unter ambitionierte Weinnasen kursiert eine Theorie, dass leidenschaftliche Rotweintrinker in zwei Kategorien eingeteilt werden können. Zum einen sind das die Bordeaux-, zum anderen die Burgunder-Trinker. Die Eigenschaften der Rebsorten sollen auf den Charakter des Weinfreundes hinweisen. Die für einen roten Bordeaux verwendeten Rebsorten sind hauptsächlich Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Haben es diese Trauben bis in die Flasche geschafft, so sind sie meistens recht dunkel, beinahe blickdicht in der Farbe. Ihre Nase ist kraftvoll und einnehmend, und liegt der Tropfen dann auf der Zunge, präsentiert er sich in seiner Jugend robust und wild und etwas gereifter immer noch kraftvoll und erdig. Plakativ und kurz gefasst wird das der Typ Weintrinker sein, der ein Fläschchen Château Margaux aus älteren Jahrgängen zu einem ordentlichen Stück kurzgebratenem Ochsenskotelett in einem guten Restaurant genießt, sich anschließend eine dicke Zigarre anzündet und schließlich mit einem alten zweizylindrigem Motorrad – natürlich ohne Helm – nach Hause knattert.

Im Burgund ist Pinot Noir alias Spätburgunder die dominierende rote Rebsorte. Es beginnt schon damit, dass die Rebstöcke weniger Hitze benötigen, um vollreifes Traubengut zu erzeugen. Beweist der Winzer ein geschicktes Händchen, so entsteht ein ausgesprochen komplexes Geschmackserlebnis. Im Glas ist der Wein deutlich heller als eine Bordeauxcuvée, warmes Rot spiegelt sich im Glas. Der Duft ist von zarter Eleganz, und fließt der Zaubertrank dann über die Zunge, so zeigt er sich vielschichtig und geschmeidig. In keinem Fall ist er laut oder aufdringlich. Raffinesse und Format solcher Weine erschließen sich nach jedem weiteren Schluck. Der Typ Pinottrinker wird im Restaurant nach einem leichten Menü bei einer Bouteille der Domaine de la Romanée-Conti ein feinsinniges Gespräch mit seiner Tischpartnerin pflegen. Nach einem Spaziergang unter Sternschnuppen genießt er die romantische Zweisamkeit der Nacht. Hat man einmal den richtigen Zugang zu den großen Weinen aus Pinot Noir entdeckt, erschließt sich dem Weinfreund ein neuer Kontinent unserer fantastischen Weinwelt. Sollte ich einmal wählen müssen, würde ich mich sicher für die letztere der beiden Varianten entscheiden.

Mit weinseligen Gruß,

Ihr Pit Punda

MESSER SCHARF!

Kirsteen Altgassen

Dass die Genussakademie nicht nur fürs Kochen, sondern auch für die richtigen Techniken bekannt ist, ist in Frankfurt schon lange kein Geheimnis mehr. Nun hat die beliebte Kochschule gemeinsam mit dem langjährigen Partner Zwilling eine neue Idee ausgeheckt. Denn was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer. Kirsteen Altgassen öffnet exklusiv die Türen des Zwillingshops Frankfurt für einen interessanten Messerschleifkurs. Wie pflege ich meine Messer richtig? Was gibt es für Tipps und Tricks, um Messer selbst zu schärfen? Bei kühlen Getränken erklärt Ihnen die Fachfrau in kleinen Gruppen, worauf es beim Messer schleifen ankommt und zeigt Ihnen den Unterschied zwischen den Schleifmethoden mit Stein und Stahl. Damit Sie gleich etwas für ihre Schärfe in der heimischen Küche tun, darf jeder Teilnehmer ein Messer von zu Hause mitbringen, um sofort an dem eigenen Schneidgut seine Technik zu verfeinern. Am Ende wird das Ergebnis an ein paar Produkten getestet. Sie werden sehen: Tomate, Paprika & Co. zergehen butterzart auf dem Schneidebrett!

TERMINE:

Sa, 28.11.15, 15.00-16.30 Uhr

Di, 08.12.15, 16.00-17.30 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 intensiven Schneidkurs – es gibt gerade mal 6 Plätze – werden Ihnen diese Techniken mit Sicherheit leicht von der Hand gehen. Zum perfekten Kochen gehören nämlich nicht nur Leidenschaft für die Zubereitung und das richtige Handwerkszeug, sondern auch der professionell erlernte Umgang mit Koch-, Santoku- und Filetirmesser. Lernen Sie von Kirsteen Altgassen den perfekten Umgang mit Kochmesser & Co. und entdecken Sie gemeinsam die schnittigen Geheimnisse der Profi-Köche! In diesem Kurs geht es um grundlegende Schnitttechniken, die jeder Hobbykoch können sollte: Julienne und Brunoise werden erklärt, der Umgang mit dem richtigen Messer und die perfekte Technik werden vorgestellt und geübt.

MENÜ: Fingerfood und Getränke

ACHTUNG: Es gibt nur Platz für 6 Personen!

TERMINE:

Mi, 16.12.15, 15.30-17.30 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

45 € inkl. Fingerfood und Getränke



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

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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
www.facebook.com/FrischeParadies



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

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 dieses Jahr: das Trüffel-Festival mit Ralf Bos in der Villa Kennedy und Bernard Antony, der seinen erstklassigen Käse aus Frankreich mitbringt und in der Genussakademie wiederum auf Tom Drieseberg trifft!

WIEDER DA

KÄSE- UND WEINGENUSS AUF ALLERHÖCHSTEM NIVEAU

 Bernard Antony & Tom Drieseberg

Seine beiden Veranstaltungen 2015 waren komplett ausgebucht, und Maître Bernard Antony hatte gemeinsam mit Tom Drieseberg richtig Spaß mit seinen Gästen – da war es nicht schwer, die beiden rechtzeitig vor Weihnachten von einem weiteren Abend im Februar zu überzeugen. Tom Drieseberg, Inhaber der Weingüter Wegeler und Krone, und Bernard Antony empfangen Sie zu Beginn des Kurses mit einem Begrüßungsgetränk (natürlich nichts Gewöhnliches, ist doch klar) und nach einer kurzen Ansprache geht es dann direkt in den „Arbeitsraum“ der Genussakademie. Auf seine eigene, charmante Art erklärt Bernard Antony dann seinen Gästen die Unterschiede der einzelnen Sorten und ihrer Verfeinerung. Mit witzigen und spannenden Anekdoten aus seiner langjährigen Tätigkeit als Affineur gewährt er intime Einblicke hinter die Kulissen eines Gewerbes, das den meisten Genießern völlig unbekannt ist und auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Tom Drieseberg wiederum hat einige erlesene Tropfen aus den Kellern der Weingüter Wegeler und Krone mitgebracht, die perfekt mit den servierten Käsesorten harmonisieren und erläutert anschaulich sowohl die Philosophie seiner Weingüter als auch den „Werdegang“ der einzelnen Spitzenweine. Ein unvergesslicher Abend der ultimativen Extraklasse für alle Wein- und Käsefreunde!



Bernard Antony ist ein bescheidener Mensch, der jedoch nicht umsonst als weltbesten Affineur gepriesen wird. Von seinem kleinen „Käs-Keller“ in Vieux-Ferrette trägt er seit Jahrzehnten den guten Geschmack hinaus in die weite Welt. Liebevoll umgibt er seine Meisterwerke bis zu ihrer Vollenkung und liebt sie beinahe wie die Frauen, die er auch gern mit den unterschiedlichen Käsesorten vergleicht. Seine Schöpfungen sind mittlerweile so begehrt, dass sich Bernard Antony seine Klientel aussuchen kann: Zahlreiche europäische Fürsten- und Königshäuser, Präsidenten sowie die meisten Drei-Sterne-Restaurants, aber auch die Frankfurter Restaurants Français, Tigerpalast und Lafleur werden von ihm exklusiv beliefert. Bis heute behält er sich vor, seine Kunden persönlich auszuwählen und nur, wer profundes Wissen zum Thema Käse, die entsprechende Pflege und einen perfekten Service nachweisen kann, darf sich über eine Lieferung freuen.

Tom Drieseberg führt seit 1998 gemeinsam mit seiner Frau Anja Wegeler-Drieseberg die Weingüter Wegeler in der 4. Generation. Direkt nach der Übernahme starteten die beiden eine Qualitätsoffensive: Sind immer noch einige Weinkenner der Meinung, ein anderes Weingut mit dem großen W in der Region die Führung in Sachen edelsüße Weine inne, so erklärte der Wine Spectator schon die Auslesen 2006 des Weinguts Wegeler mit 96 Punkten zu den Besten des Jahrgangs. Solche Paukenschläge setzt man hier regelmäßig mit Rieslingweinen aus dem Rudesheimer Berg und aus Geisenheim sowie vom legendären Doctorberg in Bernkastel – 2007 begann auch die Renaissance des Weingut Krone in Assmannshausen unter der Leitung von Tom Drieseberg. Heute gehören beide Weingüter zur absoluten Spitze und haben weltweit einen ausgezeichneten Ruf.



MENÜ:
Kartoffel-Lauch-Suppe & Feldsalat mit Croûtons und Speck
Tour de France: 5 Sorten der Saison
Von weich bis hart: Royal briard, Tamié, Comté réserve, Morbier, Camembert, Salers
Rotschimmel: Munster, Livarot, Epoisses
Blauschimmel: Fourme d'Ambert, Roquefort, Stichelton
Kartoffeln de la Bretagne, das Brot und die Butter
Dessert
Schatzkammerweine der Weingüter Wegeler

TERMINE:
So, 07.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



FEINSTES FLEISCH - DAS TASTING!

 Frischeparadies & Genussakademie

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. Die Genussakademie und das Griesheimer Frische Paradies bringen spanisches Iberico-Schwein (Sie



wissen schon, das berühmte Eichel-schwein, das auch den fantastischen Jamón iberico 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 Kichererbsen-creme und orientalischem Grillgemüse
Rindfleischtasting mit hausgemachten Pommes alumettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen
Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatiuscrumble

TERMINE:
Do, 02.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

FEINSTES SEAFOOD - DAS TASTING

Frischeparadies & Genussakademie

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? Sollen wir weitermachen? Nein, denn jede Frage, die Ihnen zum Thema Seafood einfällt, beantwortet das Frische Paradies kompetent, anschaulich und unterstreicht seine Ausführungen mit einem faszinierenden Tasting in der Genussakademie! 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 Vierge

Apfel-Karameldessert mit Vanilleparfait und Zimtsabayon

TERMINE:

Mi, 11.02.16, 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, 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:

Mi, 04.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



Estragon

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 Käselaipe 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 Reinhartshaus 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 Hand an, erfahren zudem Wissenswertes über die Geschichte des Käsehandwerks und die Vielfalt der Sorten – Material und Werkzeuge wie Milch, Kupferkessel und Käseharfe, 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, 21.11.15, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



OVERDICK
Ästhetik in Licht

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

TERMINE:

Sa, 25.10.15, 18.30-22.30 Uhr
So, 28.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

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 Prozent 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 Champagner-tasting 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, der 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!

TERMINE:

Do, 28.01.16, 18.00-23.00 Uhr
Die Genussakademie

139 € | 129 € mit Genuss-Card

LA BOURGOGNE: FÜR GOURMETS IN GLAS UND GLÄSCHEN

Bastian Fiebig

Das Burgund ist nicht nur eine der ältesten und interessantesten Kulturlandschaften Europas, sondern auch in kulinarischer Hinsicht mehr als nur eine Reise wert. Nicht umsonst schenkt die an hervorragenden Produkten so reiche Region 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 Nord nach Süd, von Sens über die berühmten Weinhänge 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 (klar, die stammen nicht aus dem Burgund, passen aber einfach hinreißend zu Chablis) und den echten Jambon persillé bis zur Tarte aux Pommes erleben Sie bei diesem faszinierenden Tasting die ganze Vielfalt des kulinarischen Burgund und bekommen natürlich wertvolle Informationen und Tipps rund um diese als kompliziert verschriene Weinbauregion.

MENÜ:

Friskäse mit Kräutern / Bourgogne Aligoté
Knuspriger, heißer Ziegenkäse / Bourgogne Tonnerre blanc
Austern / Chablis
Gougères / Chablis 1er Cru
Pochiertes Ei auf Knoblauchcroûton / Bourgogne Chardonnay Côte d'Or
Jambon persillé / Bourgogne Pinot Noir AOC Communal
Boeuf Bourguignon / Beaune 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



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, worauf bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Genuss der Weine in Zusammenarbeit 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, 21.11.15, 18.00-23.00 Uhr
Sa, 16.01.16, 18.00-23.00 Uhr

WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt am Main

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

CHAMPAGNER UND HAIRSPA

Stefan René Lange

Kraftvoller Whisky und eine Bartrasur sind nichts für zart besaitete Damen. Die freuen sich über sensibleren Genuss, und so hat sich das Team des Frankfurter Hofes auch hier etwas Außergewöhnliches einfallen lassen: HairSPA, Erholung für Kopf und Haare, wobei SPA selbstverständlich weit über plumpes Haarewaschen hinausgeht. So werden Sie rundum verwöhnt, bekommen interessante Tipps für die eigenen vier Wände und verkosten gleichzeitig vier außergewöhnliche Champagner, wie man sie nicht an jeder Ecke bekommt!

MENÜ:

Ein Tasting mit vier Champagnern, dazu feines Fingerfood

TERMINE:

Di, 06.10.15, 19.00-22.00 Uhr
Do, 25.02.16, 19.00-22.00 Uhr
Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt am Main

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

WHISKYTASTING MIT BARBIER

 **Stefan René Lange**

The Spa im Steigenberger Frankfurter Hof bietet seinen Gästen eine traditionelle Rasur mit klassischem Rasiermesser und heißen Tüchern. Dieses Erlebnis wird ab 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, 08.10.15, 19.00-22.00 Uhr

Do, 28.01.16, 19.00-22.00 Uhr

Steigenberger Frankfurter Hof, Am Kaiserplatz 1, 60311 Frankfurt am Main

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



COGNAC, RUM & WHISKY - DAS TASTING

 **Stefan René 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

TERMINE:

Di, 15.12.15, 18.30-22.30 Uhr

Autorenbar, Kaiserplatz, 60311 Frankfurt

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

DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS



Giovanni Burgarella



Ob Vollautomat, Siebträger oder schlicht die Espressokanne 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!

TERMINE:

Fr, 23.10.15, 18.00-22.00 Uhr

Sa, 14.11.15, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

DER PROFI-BARISTA



Giovanni Burgarella

Bei zahlreichen Baristakursen, die Giovanni Burgarella mit großem Erfolg in der Genussakademie durchführt, wurde immer wieder der Wunsch nach einem Fortgeschrittenkurs geäußert. Jetzt legt Burgarella nach und 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.

TERMINE:

Sa, 12.12.15, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

WIEDER DA

DIE ILLY-HAUSMESSE 2015

Auch in diesem Jahr laden wir wieder unsere Kunden zum genussvollen Shoppen von illy-Produkten ins Medienhaus ein – diesmal im Rahmen einer illy-Cocktailparty am 14. November 2015, die erst gegen 22 Uhr endet wird! Besonderes Highlight ist zudem ein kostenloser Barista-Kurs (nur mit separater Anmeldung!), der von 17.00-18.00 Uhr stattfindet.

Anschließend wird der Abend mit Musik und guter Stimmung eingeläutet. Begleitet wird das Event von Fingerfood und Häppchen, währenddessen haben Sie die Möglichkeit, sämtliche illy-Produkte in Augenschein zu nehmen.

Vorgestellt wird mehr als nur auserlesener Espresso, Iperespresso-Maschinen oder wunderschöne Tassen.

Noch ein weiteres Highlight: Die Meister-Baristi bringen Gästen in Kurzlehrgängen ihr Kaffeewissen näher! Nur an diesem Abend haben Sie zwischen 18.00 und 22.00 Uhr Gelegenheit, sämtliche Artikel mit einem Preisnachlass von 30 Prozent zu erwerben. Ja, der Spaß kostet nicht mal Eintritt, aber ohne vorherige Reservierung geht nichts!

TERMINE:

Sa, 14.11.15, 18.00-22.00 Uhr

Die Genussakademie Medienhaus, Eintritt frei nach vorheriger Anmeldung!

AFTER-WORK CHILL-OUT



Das Team der Genussakademie

Haben Sie Lust auf einen genussvollen Feierabend? Beim lukullischen After-Work Chill-out haben Sie die Gelegenheit, in lockerer Runde und bei bester Stimmung den wohlverdienten Feierabend einzuläuten. Jeden ersten Mittwoch im Monat denkt sich unser Küchenteam etwas ganz Besonderes für Sie aus – 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.



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, 04.11.15, 18.00-21.00 Uhr

Mi, 03.02.16, 18.00-21.00 Uhr

Die Genussakademie

49 €

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

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, 28.11.15,
17.30-21.30 Uhr

Sa, 30.01.16,
17.30-21.30 Uhr

Die Genussakademie

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



DAS GENUSSAKADEMIE-VALENTINSTAGSDINNER

 **Steffen Ott**

Ein Termin mit Klassiker-Status: Der Tag der Liebenden ist eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam mit und füreinander zu kochen! Alle Jahre wieder lädt die Genussakademie zum sinnlichen und gleichsam intimen Valentinstags-Dinner. Hier geht es nicht nur um viel Spaß am gemeinsamen Kochen, sondern um nichts weniger als eine gegenseitige kulinarische Liebeserklärung, bei deren gelungener Formulierung Genussakademie-Koch Steffen Ott tatkräftige Unterstützung bietet. Mit ihm bereiten Sie gemeinsam ein anregendes Vier-Gänge-Menü zu, das es in sich hat. Nach einem prickelnden Empfang ist der Cappuccino von der Erbse mit Crustino und Shiso-Kresse ein süffigantes Entrée, bevor es mit Pak Choi mit Limonenmarinade und geknuspertem Steinbeißer weitergeht. Kulinarischer Höhepunkt des romantischen Dinners ist rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rote-Bete-Risotto und Garnelen. Mango-Tarte mit Schokoladen-Minz-Pesto gibt dem Abend schließlich noch anregende Würze, und es bleibt anschließend genug Zeit, den Valentinsabend in Zweisamkeit ausklingen zu lassen. Eines sollten Sie allerdings beachten: Valentinstag ist nur ein Mal im Jahr und dieser Kurs somit ebenfalls!

MENÜ:

Cappuccino von der Erbse mit Crustino und Shiso-Kresse

Pak Choi mit Limonadenmarinade und geknuspertem Steinbeißer

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Rote-Bete-Risotto und Garnelen

Mango-Tarte mit Schokoladen-Minz-Pesto

TERMINE:

So, 14.02.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



GENUSSAKADEMIE MEETS ZWILLING

 **Das Team der Genussakademie**

Bald heißt es wieder Genussakademie meets Zwilling: Die Frankfurter Kochschule lädt gemeinsam mit dem Team der Messer- und Küchenhardwaremanufaktur erneut zum Genuss-Card-Event ein. Der Shop wird von 18.00-22.00 Uhr seine Türen exklusiv für Genuss-Card-Inhaber öffnen. Während des Events haben Sie die Möglichkeit exklusive Angebote mit bis zu 60 Prozent Preisreduzierung zu erwerben! Das Team der Genussakademie steht wie gewohnt in der Showküche des Shops parat, um für das leibliche Wohl der Gäste zu sorgen. Bei köstlichen Kleinigkeiten und einem Glas Wein können Sie entspannt im umfangreichen Angebot stöbern und den freundlichen Mitarbeitern des Shops Fragen stellen. Sie suchen ein schönes Geschenk für Ihre Lieben oder manchen tollen Helfer für die heimische Küche? Die kompetenten Zwilling-Mitarbeiter und das Genussakademie-Team stehen Ihnen den ganzen Abend mit Rat und Tat zur Seite. Neben feinen Kleinigkeiten zum Essen und verlockenden Angeboten gibt es natürlich für jeden Teilnehmer ein kleines Präsent von Zwilling. Nicht nur Sie, sondern auch Ihr Partner oder Partnerin sind natürlich herzlich eingeladen – aber Vorsicht: Die Plätze sind limitiert!

TERMINE:

Sa, 21.11.15, 18.00-22.00 Uhr

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

Kostenlos



DAS TRÜFFEL-FESTIVAL 2015 IN DER VILLA KENNEDY

 **Dario Cammarata, David Fischer, Ralf Bos**

Endlich ist es wieder soweit: Dario Cammarata, Küchenchef der Villa Kennedy, und David Fischer, beliebtester Kochkursdozent der Kategorie Spitzenküche in der Genussakademie, laden erneut zum „Tartufo è Forte“ ein!

Trüffel stand vermutlich schon bei den Menschen der Steinzeit auf dem Speiseplan, die beim Sammeln von Pilzen und Beeren auf die ersten Nusspilze gestoßen sein dürften. Nach einigen kulinarischen Höhen und Tiefen entpuppten sich Trüffel aufgrund ihres einzigartigen Aromas zur Freude der Feinschmecker als wahre Delikatesse. Wegen ihres ausgesprochen seltenen Vorkommens gelten sie heute als hoch gehandelte Luxusprodukte, die aus der herbstlichen Menüfolge eines Gourmetrestaurants kaum noch wegzudenken sind. Wenn die ersten Hunde noch von der Suche zurückkehren, machen sich die zwei Spitzenköche bereit und wetzen ihre Hobel.



Experte Ralf Bos bringt die frische Ernte an edlen Knollen in die Küche der Villa Kennedy, und das Trüffel-Vergnügen kann beginnen! Zu Anfang der Veranstaltung erwartet Sie ein kleiner „Trüffelmarkt“ mit Aperitif, natürlich mit dem Delikatessenguru höchstpersönlich, der gerne alles Wissenswerte über die heiß begehrte Rarität erläutert. Im Anschluss folgt ein aromatisches Trüffelmenü in fünf Gängen, unterstützt durch Ralf Bos mit seinem Trüffelhobel. „Die Saison des weißen Piemont-Trüffel beginnt Anfang Oktober



und endet am 31. Dezember. Das Trüffel-Festival am 14. November spiegelt somit den Höhepunkt der Saison wider, man darf mit Recht die beste Qualität erwarten. Seit vielen Jahren richten die Villa Kennedy und wir das Fest gemeinsam aus, uns verbindet der hohe Qualitätsanspruch. Er ist es auch, der aus dieser Zusammenarbeit eine Freundschaft hat werden lassen.“

Für die passende Weinbegleitung und das Wohl der Gäste sorgt das Serviceteam des Hotels. So kann man es sich an einem kühlen Novemberabend also richtig gut gehen lassen – und wenn Sie den Abend weiterhin in außergewöhnlicher Atmosphäre ausklingen lassen möchten, haben Sie bei rechtzeitiger Buchung die Möglichkeit, die Nacht zur „Truffle-Special-Rate“ in der Villa Kennedy zu verbringen (weitere Informationen hierzu erhalten Sie unter der Telefonnummer 069 / 97460-666). Parkmöglichkeiten gibt es im Parkhaus Villa Kennedy (Parkgebühren sind nicht im Preis inbegriffen).

MENÜ:

Amouse

Rindercarpaccio • Trüffel • Artischocken • Oliven

Robiola Ravioli • Parmesan • Trüffel

Heilbuttfilet • Macadamia • Petersilie • Trüffel

Rinderfilet Rossini • Gänseleber • Rote Bete Gnocchi • Trüffeljus

Tartufo 2015

TERMINE:

Sa, 14.11.15, 19.00-24.00 Uhr

Villa Kennedy, Kennedyallee 70, 60596 Frankfurt

PREIS/PERSON:

279 € pro Person (Parkgebühren nicht im Preis inbegriffen)

Wir bieten auch ein spezielles Übernachtungsangebot ab 220 € inklusive Frühstück für 2 Personen an.

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

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

Theresa Breuer
Weingut Georg Breuer
Rheingau
Winzerin



Auch auf den Geschmack
kommen und mehr erfahren?



Der Ursprung guten Geschmacks

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



Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main

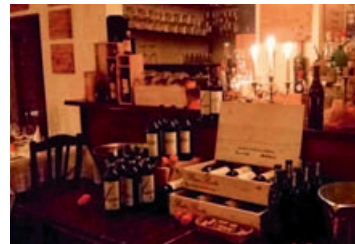


LA BOVEDA

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 verspricht den herzhaften Charme eines Trattoria-Betreibers. Auch der Service kommt

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

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



ALEXIS SORBAS

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

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

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



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



RESTAURANT OPÉRA

Inmitten des Frankfurter Stadtzentrums, zwischen Tradition und Moderne, finden Sie in der Alten Oper das Restaurant Opéra. Zum Business-Lunch, beim festlichen Dinner oder zartem Tête-à-Tête, bei der Samstags-Jause und dem

legendären Sonntagsbrunch und natürlich vor und nach den Konzerten bietet das Opéra mit seinem einmaligen Ambiente den idealen Rahmen. Feiern Sie im Opéra private Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage ebenso wie Sommer- oder Adventspartys- aber auch für Bankette oder geschäftliche Diners für bis zu 400 Personen bietet sich das stilvolle Restaurant perfekt an.

Restaurant Opéra, Alte Oper Frankfurt Restauration, Opernplatz 1, Frankfurt am Main, Tel. 069/1340396, Mo-Fr 12-15 Uhr und ab 18 Uhr, Sa & So Jause 11-15 Uhr, Sa abends ab 18 Uhr, So abends ab 17.30 Uhr, info@opera-restaurant.de, www.gerdkaefer-rolandkuffler.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, Mi-So 12-14 Uhr & 18-22 Uhr, doepfners@maingau.de, www.doepfners.de



MARTINO KITCHEN - ehrliche und handgemachte Küche als ganzheitliches Genusserlebnis für den Gast

Martino Stirn hat sein Handwerk in Sterneküchen gelernt. Seine Erfahrungen sind geprägt von italienisch-spanisch-mediterranen Einflüssen und der Frische- und

Qualitätsphilosophie der jungen Generation von deutschen Topköchen, die großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legen.

Martino Kitchen, Webergasse 6-8, 65183 Wiesbaden, Telefon +49 611 990 55 30, 7.00 bis 23.00 Uhr, warme Küche von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr, Sonntag Ruhetag restaurant@martino-restaurant.de, www.martino-restaurant.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 Passion! 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 Mittagsmenüs, 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, Fisch- 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)



Urlaub beim Winzer!

Ferien auf dem Bauernhof sind bereits seit vielen Jahren ein großer Erfolg, doch für Weinfreunde geht noch mehr: Urlaub auf den schönsten Winzerhöfen Österreichs! In Niederösterreich, der Steiermark und im Burgenland kann man genau dort Kraft tanken, wo große Weine wachsen!

Text: Bastian Fiebig

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“, wusste schon Dichterkürst Johann Wolfgang von Goethe. Genau das wünschen wir uns doch von unserem Urlaub: genussvolle Eindrücke wie einen stimmungsvollen Sonnenuntergang, regionale Köstlichkeiten und andere Erlebnisse, die lange in Erinnerung bleiben. Das gute Glaserl Wein gehört meistens dazu – Weinliebhaber urlauben aus nachvollziehbaren Gründen gerne da, wo der Wein zu Hause ist. Das heißt aber nicht, dass es nur darum geht, edle Tropfen zu verkosten: Gäste auf dem Winzerhof interessieren sich meist auch für die gesamte Produktion und der Weinbauer freut sich, Ihnen die Welt des Weines direkt vor Ort näherbringen zu können! Bei dem einen oder anderen Achterl wird aber nicht nur fachlich geplaudert, es wird auch viel gelacht, denn Weinfreunde sind als besonders gesellige Menschen bekannt und daher auf dem Winzerhof bestens aufgehoben.

Winzer auf Zeit

Wandern Sie mit der Rebschere in der Hand durch die Weingärten: Der Weinbauer freut sich über Ihre tatkräftige Unterstützung, und frisch gekürte Hobby-Winzer sind anschließend beim Blick über die Traubenberge immer besonders stolz.

Nach einem Weinlese-Tag geht es mit dem Winzer in den uralten Weinkeller. Hier werden die Spezialitäten der Region verkostet: Grüner Veltliner, Welschriesling, Blaufränkisch und viele typisch österreichische Rebsorten mehr. Die belebenden Tropfen erzählen dann ihre ganz eigene Geschichte: Wie sind die Böden dort wo ihre Trauben gewachsen sind? Der Winzer erklärt Ihnen genau, welche interessanten Wechselwirkungen zwischen Boden und Rebe zum einzigartigen Geschmack jedes einzelnen Weines führen. Doch die Gastgeber auf den Weingütern sind nicht nur für ihr fachliches Wissen bekannt, sondern auch für ihre besonders herzliche Gastfreundschaft.

Exklusives Gewinnspiel für die Leser des GenussMAGAZINS!

Sie möchten gern einen kurzen Traumurlaub auf einem Winzerhof gewinnen? Dann schicken Sie eine E-Mail an: gewinnspiel@journal-frankfurt.de mit dem Betreff: **GenussMAGAZIN – Österreich**

Verlost wird ein Urlaub am Winzerhof Strohmeier (Foto oben): Zu gewinnen gibt's drei Übernachtungen für zwei Personen, inkl. Halbpension, einer Keller- und Weingartenführung, einer Weinverkostung und der Nutzung des hauseigenen Wellnessbereichs.

Teilnahmeschluss: 30.11.2015

Mitten im Weingarten statt nur dabei

Machen Sie doch einfach bei der Traubenernte mit! Der Winzer verrät Ihnen, welche Trauben geerntet werden müssen und welche noch am Stock bleiben, worauf besonders geachtet werden sollte und welche Trauben-Reife für welchen Wein am besten ist. So viel sei aber schon verraten: Das Motto der Weinbauern lautet immer Qualität vor Quantität. Riechen Sie das Aroma vollreifer Trauben und naschen Sie von den süßen Früchten der Rebstöcke. Danach geht's zur Radel- oder Wandertour oder Sie genießen einfach ein nettes Picknick mitten im Weingarten – der Winzer hat schon einen reichhaltigen Korb für Sie vorbereitet! Eines ist sicher: Am Winzerhof erleben Sie eine unvergessliche Zeit! Den Winzern ist selbstverständlich wichtig, dass sich Urlauber bei ihnen rundum wohlfühlen. So haben sie auch immer tolle regionale Tipps für ihre Gäste parat, verraten die schönsten Ausflugsziele und welche Märkte oder Veranstaltungen besonders sehenswert sind. Zimmer und Ferienwohnungen sind immer auf Hochglanz, zum Teil gibt es auf den Winzerhöfen Heurige oder Buschenschenken direkt am Hof, und es wird gesungen und getanzt, wobei oft langjährige Bekant- oder sogar Freundschaften entstehen. Neben dem passenden Tropfen können Sie hier regionale Schmankerl wie Gammeln, Speck oder köstliche Aufstriche verkosten. In der Wachau steht natürlich die Marille im Mittelpunkt, die zu Likören, Marmeladen und Süßspeisen verarbeitet wird. In der Steiermark ist das Kürbiskernöl Begleiter vieler Leckerbissen, und im Burgenland zählen Speck und Salami vom Mangalitzaschwein zu den bekannten Spezialitäten.

Rent a Rebstock

Im Burgenland können Urlauber ihre Arbeit als Hobby-Winzer sogar intensivieren, indem sie ein über das komplette Weinjahr verteiltes Urlaubspaket erwerben und fünf Mal bei den wichtigsten Arbeitsschritten wie Rebschnitt, Lese oder Fassausbau mithelfen. Der „Lohn“ sind 72 Flaschen selbst produzierten Weines. „Rent a Rebstock“ lautet der Titel einer ähnlichen Aktion in Niederösterreich: Hier mietet sich der Gast ein Jahr lang Rebstöcke und pflegt sie bei mehreren Aufenthalten unter fachkundiger Anleitung selbst. Am Ende steht auch hier der „eigene“ Wein mit speziellen individuellen Etiketten. Bereits im Jahr 1999 wurde der erste steirische Schau- und Patenschaftsweingarten in Kitzack angelegt, 120 Rebstöcke mit 60 verschiedenen Sorten stehen den Paten mittlerweile zur Verfügung. Beim jährlichen Weinlesefest können Sie die Trauben Ihres Weinstocks selbst ernten und bekommen eine Flasche Cuvée. Diese intensive Beziehung zum Wein lässt sich natürlich bestens mit einem Urlaub am Winzerhof verbinden.

Ein Dorado für Weinliebhaber!

Die langen Weinstraßen Niederösterreichs eignen sich hervorragend für eine Radtour von Winzer zu Winzer. Hier treffen Sie auf Grünen Veltliner, Riesling und viele Rebsorten mehr. Im grünen Herzen der Steiermark können Sie sich beispielsweise auf ein Achterl traditionellen weststeirischen Schilcher freuen oder die „Klapotetzen“ in der Steiermark bewundern – die Gegend ist dadurch unverkennbar. Die lauten Windräder hat man damals aufgestellt, um die Vögel vom „Naschen“ an den Trauben abzuhalten, heute sind sie Wahrzeichen der stei-



Ob Radtour durchs Burgenland ...



... oder selbst Hand an die Rebe legen in Niederösterreich:



Beim Winzer ist Gastfreundlichkeit Trumpf – natürlich auch in der Steiermark!

rischen Weinbautradition. Im Burgenland können Sie die vielen Sonnenstunden in den außergewöhnlichen Tropfen förmlich schmecken. Egal, für welche Region Sie sich entscheiden: In jedem Fall sind Sie herzlich willkommen – über 290 Mitgliedsbetriebe von „Urlaub am Winzerhof“ haben jede Menge spannende Weine zu bieten!

Weitere Infos : www.urlaubamwinzerhof.at

Nähere Informationen:

Landesverband für Urlaub am Bauernhof und Privatzimmervermietung
in Niederösterreich
Tel. +43 (2758) 3110, E-Mail: info@landurlaub.at

Urlaub am Bauernhof Steiermark
Tel.: +43 (316) 8050-1414, E-Mail: uab@lk-stmk.at

Urlaub am Bauernhof im Burgenland
Tel.: +43 (2682) 702 410, E-Mail: uab@lk-bglld.at



LE 14-20



Fürstlich kochen

Fürstlich residieren und genießen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern

In der Erlebnis-Kochschule auf Schloss Gedern wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen. Im Gewölbekeller des Gederer Schlosses lernt man in familiärer und offener Atmosphäre unsere Philosophie der guten Küche kennen. Erfahrungen, Tricks und Rezepte, die in keinem Kochbuch zu finden sind, werden gerne an die Kochschüler weitergegeben. Es geht nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus dem Einfachen etwas Besonderes zu kreieren, so lautet das Motto von Hubertus Schultz. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosshotels zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das wunderschöne historische Ambiente 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 schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen

FÜRSTLICH KOCHEN – GENUSSWOCHELENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

HUBERTUS SCHULTZ

MENÜ:

Krautwickel von heimischen Fischen
Rote Zwiebelmarmelade
Warmer Schaum von Frankfurter Grüner Soße

Schweinebäckchen und Spanferkelrücken
Apfel-Sauerkraut-Strudel
Seementaler Kartoffeln mit Karotten

Geeister Schmandkuchen mit Krokant und Schokolade
Karamellisierte Apfelspalten

ORT: Schlosshotel Gedern, Schlossberg 5, 63688 Gedern

TERMIN: Fr, 22.01.16 17.00 Uhr - Sa, 23.01.2016 11.00 Uhr

PREIS/PERSON:

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

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.

Die Weinentdecker-Nostalgiebustour

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



Lassen Sie sich im Nostalgiebus durch Rheinhessen kutschieren und genießen Sie Weine von vier Winzern zusammen mit köstlichen Speisen. Start- und Endpunkt der Rundreise ist das Best Western-Hotel Alzey. Mit dem SETRA-Bus geht es zunächst ins Bio-Weingut Gustavshof in Gau-Heppenheim, wo nicht nur ausgezeichnete Weiß- und Rotweine darauf warten, verkostet zu werden, sondern auch kleine rheinhessische Schmankerl fingerfertig begleiten. Dann

geht es weiter nach Dittelsheim-Hessloch zum Weingut Roll, und wenn an diesem Tag die Sonne strahlt, werden die vom Küchenchef des Best Western Hotels Jörg Schlick zubereiteten Suppenvariationen mitten im Weinberg genossen – harmonisch begleitet von den Weinen der Familie Roll. Sollte das Wetter nicht gnädig sein, so ist der romantische, uralte Gewölbekeller des Weinguts eine ebenso schöne Location, um Wein und Speisen zu genießen. Der Hauptgang wird dann im Weingut Dr. Hinkel in Framersheim 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. Ein komfortables Zimmer erwartet jeden Teilnehmer, bevor es am nächsten Morgen nach dem Frühstück 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

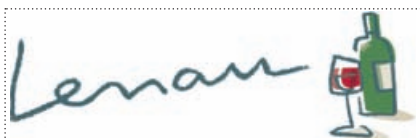
ORT: Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13, 55232 Alzey

TERMINE:

Sa, 17.10.15, 18.00–12.00 Uhr

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

Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

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

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

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



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



FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

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

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



APFELWEINKONTOR – ZEITGEMÄSSE APFELWEINKULTUR

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

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



ZEIT & GENUSS

Zeit & Genuss, im Herzen der Kronberger Altstadt bietet ausgewählte Feinkost-Spezialitäten basierend auf hochwertigen Rohstoffen und Zutaten. Die Produkte, kommen von kleinen regionalen Erzeugern aus Hessen. Sehr beliebt sind die individuell zusammengestellten „Hessenkörbe“ die ganz nach den Wünschen der Kunden gestaltet werden.

Zeit & Genuss, Inh. Florian Henrich
Katharinenstraße 2, 61476 Kronberg
Mo-Do 10.00- 13.00, 15.00- 18.30
Fr. 10.00- 18.30, Sa 9.00- 14.00
Tel. 06173/6010077
www.zeitundgenuss.de
www.hessische-geschenkkörbe.de



SCHLEMMER-CARRÉE

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

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



MUSCAT TEA TIME BEI MUSCAT HAIRARTIST

Tee beim Friseur? Das ist kein Widerspruch, das ergänzt sich vortrefflich!

Während die Kunden im extravaganen Friseursalon Muscat HairArtist gestylt werden, können sie über 20 verschiedene Teemischungen probieren. Die leckersten Tee's kann man mit nach Hause nehmen. Es gibt den Star Wisper (Kräutertee), Temple of Flowers (schwarzer Tee), Buddha's little Secret (weißer Tee) uvm.

Muscat Tea Time bei Muscat HairArtist
Große Bockenheimer Str. 37-39 (Freßgäss)
60313 Frankfurt am Main, 069/90029484
<http://www.muscat-tea-time.de>
Di.-Fr. 11:00-20:00 Uhr, Sa. 11:00-17:00 Uhr



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 Confiserie 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.

Confiserie Graff, Reichsburgstr. 12, 60489 Frankfurt, Tel: 069 78904861, www.confiserie-graff.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-Präsentationen für Ihre Lieben.

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

WILDes Kochen im Spessart

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

Wild wird es im Spessart: Der Hubertushof im beschaulichen Ort Hobbach (Eschau bei Obernburg) ist ein altes, grundlegend saniertes



Hofgut. In Jägerklause, Uhren-, Kamin- und Hubertuszimmer steht alles ganz im Zeichen des gemeinsamen, gemütlichen Feierns mit Genuss. So auch an diesem Wochenende: 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 zube-

WILDES 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:

Sa-So, 17.-18.10.15, 16.00-12.00 Uhr

Sa-So, 14.-15.11.15, 16.00-12.00 Uhr

PREIS/PERSON:

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

reitet und gekocht. Dann genießen Sie in der gemütlichen Gaststube gemeinsam das Menü. Nach einer entspannten Nacht und einem kräftigen Frühstück bieten wir noch die Möglichkeit, mit dem Hofherrn

Ein geistreiches Wochenende bei Johanninger!

Raus aus dem Alltag und einfach mal abschalten. Das Team vom Weingut Johanninger hat sich da etwas ganz Besonderes ausgedacht!

Das rheinhessische Weingut Johanninger steht nicht nur für hervorragende Weine aus den Gebieten Nahe und Rheinhessen, sondern auch für feinste Brände, die in der im Gebäude des Weinguts untergebrachten Edelbrennerei erzeugt werden. Brände aus Trester von handgelesenen Trauben stehen hier im Mittelpunkt der Arbeit des Brennmeisters, der nicht nur interessante Geschichten rund um die Kunst des Brennens zu erzählen weiß, sondern an diesem Wochenende auch ganz praktisch präsentieren wird, wie man aus Trester feinste Brände zaubert. Nachdem Sie im ausgesprochen romantischen Hotel FIGO im nahe gelegenen Dorf Ippenheim eingekcheckt und sich ein wenig frisch gemacht haben, holt Sie ein Shuttle-Service ab und bringt Sie direkt ins Weingut Johanninger nach Biebelsheim. Hier wird zunächst anschaulich 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 Theorie, sondern zur aromatischen Praxis 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 5-Gänge-Menü werden dann verschiedene korrespondierende Weine des Weinguts verkostet, und wenn der lange und gesellige 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



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/Ippenheim

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

TERMIN:

Sa, 28.11.15, 17 Uhr bis So, 29.11.15, 12.00 Uhr

PREIS/PERSON:

189 € | 179 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke

Heimreise antreten. Ein faszinierendes Wochenende voller aromatischer Eindrücke mit brillanten Bränden, faszinierenden Weinen und einem ausgezeichneten Menü von Frank Nickl!

Das 3 x 3 der guten Adressen



GENUSS-TOUR DE FRANCE IN FRANKFURT

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

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



FEINKOST & TISCHKULTUR - VON ALLEM DAS BESTE ZU ERSCHWINGLICHEN PREISEN

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

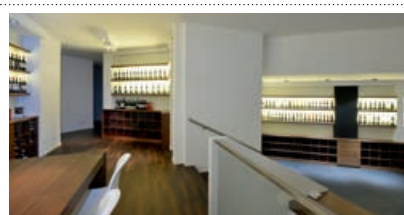
Meister Kleeberg GmbH, Eschersheimer Landstr. 426, 60433 Ffm, Mo-Fr 7.30-18.30, Sa 7.30-13 Uhr, Tel. 069/952023-44, Fax -45



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

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

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



FRANKFURT / WEIN

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

Wir beraten Sie ausführlich.

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



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



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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

REINING & WERTH GENUSSHAUS

GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT

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

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

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

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



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 berühmten Butterstreusel und unsere handgeschlungenen Laugenbrezeln backen wir auch am Nachmittag stündlich frisch. Noch ofenwarm sind sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Kröger's Brötchen, Schwanthaler Str. 53, 60596 Ffm, T 069-614678, Mo-Fr 6-18.30, Sa 6-13.30 & So 8-11 Uhr, www.kroegers-broetchen.de



MAROKKO-FERIEN MIT FRANZÖSISCHKURS

Intensive Erholung + erstklassiges Rahmenprogramm, auch für Begleiter. Sprachkurs + Kultur, Natur, Trekking-Tour, SPA und Loisir.

Marokko pur für Reisegourmets u. Entdecker. Marrakesch u. Essaouira – Surfspot, UNESCO Hafenstädtchen m. Bazar, Dünen, Meeresfrüchte-Eldorado. Ganzjährig erholsame 18-25°C. Option: Golf, Wellen-/Reiten. Dt. Veranstalter ist vor Ort. Angebot mit feinen specials, z.B. **GourmetWoche** 5.-12.9.2015 / 9.-16.1.2016 € 1.200 inkl.7 UN zzgl. Flug

ET.VOILA SPRACHFERIEN
TELEFON +49-69-47890548, www.ETVOILA-FR.DE

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!

Diese 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 schließ-



lich 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 Barraca. Toni hat nicht nur diverse Hektar Land in biodynamischer Produktion von Erzeugnissen 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 Schlusspunkt 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 vorbei – hier finden Sie eine umfangreiche Bildergalerie mit schönen Impressionen der letzten Reisen!

Von 30.3.-3.4.2016 nur noch 2 Plätze frei. Zusatztermin 27.4.-1.5.2016!

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, 27.04.16, 18.00 bis So. 01.05.16, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON:

895 € | 895 € 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. 069/283224, 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-kraeuter.de, schweizer-kraeuter.de**



KULINARISCHE ABENTEUER - EINE VERKÖSTIGUNGSTOUR ÜBER DEN KAISERMARKT FRANKFURT

Seit 1999 findet der Kaisermarkt dienstags und donnerstags in der Kaiserstraße statt. Insgesamt 26 Marktstände bieten vor allem heimische Produkte frisch vom Landwirt und Erzeuger an. Lernen Sie mit Annette Evans die ausgewählten Händler und deren Produkte kennen und erfahren Sie mehr über den Frankfurter Markthandel.

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



Schlemmen im Piemont – unterwegs zu Barolo, Barbera & Trüffel

Bei kaum einer anderen Region Italiens kommen Genießer mehr ins Schwärmen, ist das Piemont doch Heimat des Barolo und der Trüffel. Beides Produkte, die Menschen aus aller Welt in diese Region locken – wir bringen Sie gemeinsam mit Thomas Köster hin!

Neben dem weltberühmten Barolo haben dort aber auch viele andere Weine ihre Heimat, wie beispielsweise Barbera, Barbaresco, aber auch bemerkenswerte Weißweine wie Gavi oder Arneis. Folgen Sie uns auf unserer Reise ins Piemont und lassen Sie sich von den einzigartigen Weinen sowie der hervorragenden Küche dieser Region begeistern. Gehen Sie mit uns auf Trüffelsuche und kochen Sie mit uns ein leckeres Menü mit den Produkten dieser fast unerschöpflichen Region.

Das Piemont grenzt als eine der nördlichsten Weinbauregionen Italiens im Nordwesten mit dem Aostatal an Frankreich und öffnet sich im Süden in Richtung Ligurien zum Meer. Die Hauptstadt Turin, in den Gründungs-



jahren des Königreiches Italien für kurze Zeit Hauptstadt des Landes, ist geschäftiger Mittelpunkt der Region. Aber auch die kleinen Städte wie Alba oder Asti bieten verwinkelte Gassen zum Bumeln und Schlendern und eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten, Geschäften und Cafés. Mit den Alpen als Panorama im Hintergrund verfügt Cherasco, das inmitten der Weinbauregion der Langhe liegt, über ganz besonderes Flair.

Sie wohnen im kleinen, luxuriösen 4-Sterne Hotel Somaschi, einer ehemaligen Klosteranlage, die über wunderschöne, stilvolle und geräumige Zimmer verfügt. Zur Unterkunft gehört auch ein schöner Garten nebst Schwimmbad, die zum Entspannen einladen. Slow-Food-Anhängern wird besonders die Stadt Bra ein Begriff sein: Von hier ging und geht eine Bewegung nach guten und fair produzierten Lebensmitteln aus, die auch wir unterstützen. Selbstverständlich werden wir daher an der Geburtsstätte viel Wissenswertes darüber erfahren.

Schließlich können Sie sich auch noch auf eine spannende Wein-Käse-Degustation freuen, denn auch Käse spielt im Piemont eine wichtige Rolle!

SCHLEMMEN IM PIEMONT

THOMAS KÖSTER

LEISTUNGEN:

4 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Somaschi**** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, www.monasterocherasco.it

Begrüßungsaperitif

2 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Marchesi Alfieri inkl. Weinprobe

4 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien inkl. unserem Kochkurs-Menü geführter Rundgang in der Wein-Bank der Slow-Food-Universität in Pollenzo inklusive Wein-Käse-Verkostung

Stadtbesuche unter anderem in Alba, Barolo, Barbaresco und Bra mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung

geführte Trüffelwanderung & Kochkurs

Eintritte für das Weimuseum von Barolo

Kochschürze & Rezeptmappe

fachkundige deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise

täglicher Begleitbus ab/bis Hotel Somaschi

1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise

lokale Steuern (Tourismusabgabe)

individuelle Kleingruppe von 8-18 Teilnehmern

ORT:

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

TERMINE:

03.05.16-07.05.16

PREIS/PERSON im DZ:

990 € | 980 € mit Genuss-Card, inkl. Getränke



Wir präsentieren das **NEUE** Monaco Sofa

Jetzt bestellen und Accessoires
im Wert von 200,- € erhalten!*



Monaco Sofa ab 1.539,- €, Granville funktionaler Couchtisch 599,- €

Mehr als
ein neues Sofa,
Ein Konzept.

Wir wollen Ihre Wohnräume verwirklichen. Daher ist unser neues Monaco Sofa äußerst komfortabel und völlig modular – Sie können es also individuell an Ihre Wünsche und Bedürfnisse anpassen. Das unvergleichliche Design wurde von Frans Schrofer, dem Gewinner des Red Dot Awards, entworfen. Die elegant ausgearbeiteten breiten Ziernähte und sechseckigen Armlehnen machen es zu einem wahren Blickfang: Entdecken Sie das neue Monaco Sofa in unserem Store in Frankfurt.

BoConcept[®]

Urban Danish Design since 1952

BoConcept Frankfurt | Urban Design Frankfurt GmbH & Co.KG | Stephanstraße 1–5 (MA*) | Tel. 069 928836560

*Das Angebot gilt vom 18.9. – 31.10.2015 in allen teilnehmenden Geschäften. | Entdecken Sie die neue Kollektion 2016 jetzt in unseren Stores

Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

frisch aus dem Biosphärenreservat

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



Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.