



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Winter:



A CASA DI TOMILAIA:
Der ultimative Kochkurs



VIVA BRAZIL:
Kochen für Südamerika-Fans



TRAUMREISE FÜR HOBBYKÖCHE:
Sevilla im Herzen Andalusiens

Die Kochlegende

Nils Henkel

zu Gast in der Genussakademie





www.facebook.com/FrankfurterSparkasse

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

Mein Leben, meine Vibes, meine Frankfurter Sparkasse

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

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

 Frankfurter
Sparkasse

1822

Genussvolle Aussichten



Liebe Genießerinnen und Genießer,

Klare Sache: Ein Heft, das im Dezember veröffentlicht wird, steht im Zeichen von Weihnachten. Aber: In diesem GenussMAGAZIN können Sie bereits einen weiten Blick ins neue Jahr werfen – ganz ohne Kristallkugel, dafür aber ganz sicher mit viel Genuss, den Sie natürlich auch gern verschenken können.

Etwa Nils Henkel. Einen solchen Ausnahmekoch in der Genussakademie begrüßen zu dürfen, ist für uns eine Ehre und für Sie eine tolle Gelegenheit, „Pure Nature“ mal ganz hautnah zu erleben. Oder die brandneue Genussreise nach Sevilla. Findet zwar erst im Herbst 2016 statt, aber der frühe Vogel plant jetzt schon einen der schönsten Trips des Jahres. Schon mal was von Apulien gehört? Bestimmt, aber die faszinierenden Weine dieser Region können Sie nun auch vor Ort erleben.

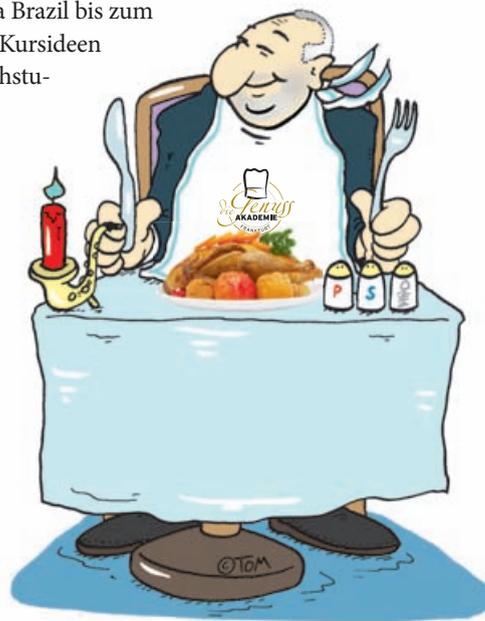
Der Besuch beim frisch gebackenen Zwei-Sterne-Koch Chris Rainer im Tigerpalast war ein echtes Erlebnis. In unserer Reportage können Sie in Ruhe lesen, was diesen Mann so besonders macht – zwei Kochkurstermine in der Genussakademie mit einem definitiv hochklassigen Menü hat er obendrein noch möglich gemacht! Außerdem hat die Redaktion den Pfälzer Weingenossen vom Deidesheimer Winzerverein einen Besuch abgestattet, eines der seltensten und besten italienischen Olivenöle ausfindig gemacht und sich im Bregenzer Land nach schönen Urlaubsgelegenheiten umgeschaut.

Das ist Ihnen zu weit weg? Dann kommt die Genussakademie jetzt mit ihrem Homecooking-Konzept „Private Dining“ einfach zu Ihnen oder zaubert unter dem Motto „Private Party“ sogar eine komplette Küchenparty in Ihre Küche! Und um Sie gleich noch ein wenig neugieriger zu machen: Von Viva Brazil bis zum Kochkurs à la Perestroika bringen wir Sie mit brandneuen Kursideen kulinarisch einmal um die Welt – zunächst in unseren Kochstudios und dann am eigenen Herd.

Das müsste jetzt eigentlich genug sein – ist es aber nicht. Dafür müssen Sie aber schon umblättern. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen, frohe Weihnachten, guten Rutsch und ein genussvolles neues Jahr!

Ihr

Bastian Fiebig



DIE GENUSS-KURSE

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

Spitzenköche

- 16 NEU: Frühlingsgefühle mit Uwe Weber
- 17 Diamantenfieber mit Alexander Nixdorf
- 17 Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 17 Die grüne Revolution mit Jochim Busch, Restaurant Gustav
- 18 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 18 Ein Tiger im Palmengarten mit Andreas Krolik
- 18 Mediterran Deluxe 2.0 mit Georgios Krokos
- 19 Die Tricks der Sterneköche mit David Fischer
- 19 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit David Fischer
- 19 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit David Fischer
- 19 Alles Hummer mit David Fischer

Bestseller

- 22 NEU: Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche mit Michael Schmidt
- 22 NEU: Süße Versuchungen: Macarons! mit Lisa Marie Jagomast
- 22 NEU: Burger Deluxe mit David Fischer
- 23 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 23 Feinstes Lamm mit Steffen Ott
- 23 Das große Burgerbegehren! mit dem Team der Genussakademie
- 24 Frankfurt im Wok mit Volker Hintz
- 24 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Thomas Treusch
- 24 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 24 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinke
- 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 NEU: BBQ, Curry & Fruit – perfekte Saucen selbst gemacht! mit Evert Kornmayer
- 28 WIEDER DA: König Spargel mit dem Team der Genussakademie
- 29 WIEDER DA: Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim
- 29 WIEDER DA: Frühlingsfrische Kräuterküche mit Thomas Fischer
- 30 NEU: Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst mit Kerstin Rosenberg
- 30 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 30 Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood mit Olga Kuvsinova
- 32 Silvester@Genussakademie: Carmelo Greco • Indian Experience • The Street Food Market

International

Europa/Mediterran

- 38 NEU: A Casa di Tomilaita: Der Kochkurs! mit Christoph Kubenz
- 38 NEU: Viva Brazil! mit Edinalva Cintra-Müller
- 38 NEU: Die echte thailändische Küche mit Api Nonthong
- 39 NEU: Dinnerparty à la Perestroika mit Thomas Fischer
- 39 WIEDER DA: Italiens sonniger Süden mit Saro Barbagallo
- 39 Pizza Pizza! mit Paolo Cimino
- 39 Tapas und Paellas mit Manuel Arias
- 39 Tapas Deluxe mit Luis Ponte
- 39 Die beliebtesten Klassiker Frankreichs mit David Fischer
- 40 Les Deux Dienstbach mit Jennifer und Nathalie Dienstbach
- 40 Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer
- 40 Kochen wie Gott in Frankreich mit dem Team der Genussakademie

Asien

- 40 Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga
- 40 Zauberhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong

Orient & Indien

- 40 Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider

Andere genussvolle Regionen

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

Backstage Special

- 20 Exklusive Backstage-Specials im Lafleur, Goldman und Estragon

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, Vera Kuchler **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; Sumit Chabra, Tel. 069 97460-368, schabra@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: bfielig@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

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

Gartechniken

- 48 Das Dampf- und Niedertemperatur-Garen
- 48 Steaks & Co.: das Kurzbraten
- 48 Die wunderbare Welt der Schmorstücke
- 48 Der Saucenprofi

Feinschliff

- 49 Selbst Brot backen
- 49 Schöne Desserts selbst gemacht
- 49 Klein und fein – Fingerfood
- 49 Schalen- und Krustentiere
- 49 Zart, puristisch, aromatisch:
Der Tatarkurs
- 50 Messer scharf!
- 50 Ganz schön schnittig!

GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Reisen

- 60 Und noch eine Traumreise für
Hobbyköche: Sevilla!
- 62 Valencia – Traumreise für Hobbyköche
mit Bernd Knöller, Toni Montoliu,
Casa Montaña
- 64 Kampanien kulinarisch – Koch-
und Weinreise zwischen Vesuv und
Amalfiküste

Weekends

- 66 Fürstlich kochen im Schlosshotel Geden
mit Hubertus Schultz
- 66 Die Weinentdecker-Nostalgiebustour
mit Michael Werner

GENUSS ERLEBEN

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 52 NEU: Flüssiges Gold - Olivenöl
mit Elke Finger
- 52 Käse- und Weingenuss auf allerhöchstem
Niveau mit Bernard Antony
und Tom Drieseberg
- 53 Feinstes Fleisch – das Tasting
mit Frischeparadies und Genussakademie
- 53 Feinstes Seafood – das Tasting
mit Frischeparadies und Genussakademie
- 53 Die Geheimnisse der Gastronomie
mit Astrid Keim

Trinken

- 52 WIEDER DA: A Casa di Tomilaila:
Das Tasting mit Tom Bock
- 54 NEU: Genießen wie die Könige: Göttliches
Burgund! mit Bastian Fiebig
- 54 WIEDER DA: Wein und Käse – ein
harmonisches Duett mit Bastian Fiebig
- 54 So geht Wein mit Bastian Fiebig
- 55 Perlender Luxus – das Champagner-
tasting! mit Bastian Fiebig
- 55 Tapas und Wein beim WeinBäcker
mit Andreas Bäcker
- 55 Die Geheimnisse der Baristas
mit Giovanni Burgarella
- 55 Der Profi-Barista
mit Giovanni Burgarella

Events

- 15 NEU: Private Dining
- 56 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 56 Das Genussakademie-Valentinstagsdinner
mit Steffen Ott
- 56 After-Work Chill-out mit dem
Team der Genussakademie
- 56 Die große Genuss-Card Küchenparty
mit dem Team der Genussakademie

Magazin

- 6 Auf einen Blick: Alle neuen Rezepte und
Menüs in dieser Ausgabe
- 8 FRANKFURT GEHT AUS!
Was tut sich in der Restaurantszene?
- 10 Buchtipp: Rüben und Beten
Messe-Tipp: Land & Genuss 2016

Besuch beim Küchenchef

- 12 Kochen wie ein Tiger: Chris Rainer

Titelthema

- 26 Nils Henkel
Pure Nature – pure Eleganz

Genusskalender

- 34 Alle Kochkurse von Januar bis Mai
auf einen Blick

Erzeuger-Porträt

- 37 Orgolio: Das flüssige Gold Apuliens

Winzer-Porträt

- 48 Deidesheimer Winzerverein:
Im Wein vereint

Reise-Porträt

- 55 Käse und Küche im Bregenzerwald

Kolumnen

- 20 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN
Pit Punda: Teroldego –
Weihnachten auf Italienisch!
- 29 PHILIPPS GADGET-KELLER
Philipp Keller: Schöne Geschenkideen
für die Küche und den Esstisch
- 42 ENGELS-GEFLÜSTER
Gregor Engels:
Lust auf Karpfen!
- 50 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE
Wolfgang Feierfeil:
Der Burgunderclan
- 62 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN
Thomas Haus:
Freunde am Tisch

UNSERE PARTNER:



GAGGENAU





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

Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöffche mit Michael Schmidt

Tatar vom selbst geräucherten Matjes auf
Frankfurter Brotsalat mit Brunnenkresse-Pesto
Schaumsüppchen von Frühlingskräutern
mit Gemüseperlen

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Bärlauch-Soufflé
im Weckglas und geschmolzenen Strauchtomaten
Rhabarber-Crumble mit Waldmeisterparfait

ab 06.03.2016 | Seite 22

Süße Versuchungen: Macarons! mit Lisa Marie Jagomast

Klassische Macarons mit fruchtig-saurer
Passionsfruchtganache

Klassische Macarons mit Karamellfüllung

Pistazienmacarons mit
Himbeer-Marzipan-Füllung

ab 24.04.2016 | Seite 22

Viva Brazil! mit Edinalva Cintra-Müller

Salada de Palmito (Palmenherz-Salat)

Caldinho de MandiocacomLinguica
(Leicht scharfe Maniok-Creme-Suppe mit frischem
Koriander und Chorizowurst)

Moqueca de Peixe (Fischeintopf mit Koch-
bananen, Palmöl und Kokosmilch)

Pudim de Leite (Karamell-Flan)

ab 01.03.2016 | Seite 38

A Casa di Tomilaia: Der Kochkurs mit Christoph Kubenz

Frittata

Risotto con Barbabietola
e Gorgonzola

Pappardelle con Ragù Chinguale

Tiramisù

ab 16.04.2016 | Seite 38

Kochen wie ein Tiger mit Chris Rainer

Frankfurter Grüße

Grüne Soße I Eierkaviar I Kartoffel
Spundekäse I Salzzitrone I Röstzwiebel

Schottische Jakobsmuschel – gebraten / cremiger Riegel
Wildkräutersalat I grünes Apfelsorbet I Korianderemulsion

Perle-Blanche-Auster – gestockt
Geschäumte Veloute I Curryaromen I Algenknusper

Kanadischer Hummer – in Salzbutter pochiert
Bisque I Erbsencreme I Vanille-Möhren

ab 12.03.2016 | Seite 12

Die echte thailändische Küche mit Api Nonthong

Tom Yan Gon - Scharfe Suppe mit Shrimps
Saté Spieße - Hühnerfleischspieße
mit Erdnusssauce
GrenghKhowPed - Ente mit rotem Curry
und exotischen Früchten
KaoNiewMoong - Schwarzer Klebereis
mit Kokosmilch und süßer Mango

ab 06.03.2016 | Seite 38



Frühlingsgefühle mit Uwe Weber

Kalbstatar mit Grüner Soße,
Wachtelei und Karottenstroh
Tomatensenz mit Bärlauchpesto
Getrüffeltes Perlhuhn aus der Röhre mit
Sellerie-Kartoffelschnee und cremigem Kohlrabi
Limettentarte mit Bitterschokoladeneis

ab 06.03.2016 | Seite 30

Dinnerparty à la Perestroika mit Thomas Fischer

Auberginenkaviar mit Blinis und Ketakaviar
(Ukraine und Aserbaidschan)
Piroggen mit Hackfleisch, Weißkraut und Eiern
(traditionelle russische Küche)
Festags-Plow (Pilaw) mit Lammfleisch und Safran
(Aserbaidschan)
Russischer Zupfkuchen (Zentralrussland)

ab 22.02.2016 | Seite 39

Burger Deluxe mit David Fischer

Garnelenburger mit Avocado, Koriander
und Tomatensalsa
Vietnamesischer Bao Burger mit Pulled Pork, Ingwer,
Sesam und Hoi Sin-Sauce
Wagyu Burger mit crispy Bacon,
Potato Wedges & Coleslaw
Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango,
Kokos und Schokolade

ab 12.02.2016 | Seite 22

Nils Henkel zu Gast in der Genussakademie

Frühlingsbeet
Die ersten Gartenkräuter, junges Gemüse
Eismeersaibling
Holunderkapernvinaigrette, Brunnenkresse, Saiblinkaviar
Gewürzente
Grüner Spargel, Morcheln, Erbsencreme
Kokosmilchreis
Rhabarber-Ingweweis, Mango, Koriander

ab 12.04.2016 | Seite 26

FRANKFURT GEHT AUS! 2016

Was tut sich in der Restaurantszene?

Der Guide Michelin hat gleich mehrere Frankfurter Restaurants neu mit einem Stern ausgezeichnet. Doch auch im günstigeren Preissegment gibt es einige Neueröffnungen, die sich Feinschmecker nicht entgehen lassen sollten.

Text: Florian Fix und Vera Kuchler

Zuerst kürte der **Gault Millau** einen Koch aus Frankfurt zur Neuentdeckung des Jahres. Wenige Tage später stimmte die neue Ausgabe des Guide Michelin mit in die Lobeshymne ein und zeichnete das Talent mit einem



Gustav

Stern aus. Der Name des Abräumers: Jochim Busch vom Restaurant **Gustav** im Reuterweg. Busch und seine Nova-Regio-Küche stehen für eine neue Generation von Sterneköchen. Dass in der deutschen Gastronomieszene frischer Wind herrscht, bestätigt Michael Ellis, internationaler Direktor des Guide Michelin: „Dies zeigt nicht zuletzt die Tatsache, dass von den 26 neu mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants viele einen Küchenchef haben, der jünger als 30 Jahre ist.“

Einen ähnlich innovativen und frischen Küchenstil schreibt der Guide



Tiger-Gourmetrestaurant

Michelin auch Jan Hoffmann zu, dem Chefkoch im **Seven Swans** am Mainkai. „Jan Hoffmann, der durch seine Jahre bei Christian Jürgens und Juan Amador ein breites Repertoire hat, zeigt in Frankfurts schmalstem Haus, dass man auch auf kleinstem Raum Großes vollbringen kann. Seine optisch und geschmacklich aparte und duftige Wiesen- und Kräuterküche strahlt viel Energie und Freude aus“, so der Restaurantführer. Auch Hoffmann bekommt für seine Leistungen einen Stern.

Sensationell abgeschnitten haben darüber hinaus die Häuser der **Tiger & Palmen GmbH**, die nun beide zur Riege der Zwei-Sterne-Restaurants gehören. Koch Andreas Krolik wechselte Anfang des Jahres innerhalb der Gruppe vom



Lafleur

Tiger-Gourmetrestaurant ins Restaurant **Lafleur** im Palmengarten und konnte auch dort seine zwei Sterne sichern. Sein Nachfolger im **Tiger-Gourmetrestaurant**, Chris Rainer, freut sich nun über seine ganz persönlichen zwei Sterne (siehe Besuch beim Küchenchef ab Seite 12).

Einen Küchenwechsel hat auch André Großfeld hinter sich. Vom Gastraum der Sinne in Friedberg-Dorheim wechselte er Anfang des Jahres in das



Villa Merton

Restaurant **Villa Merton**. Hier wurde er nun direkt mit einem Stern ausgezeichnet. Ihren Stern verteidigen konnten **Ernos Bistro**, das **Weinsinn**, **Carmelo Greco** und das **Restaurant Français**, womit Frankfurt nun auf insgesamt neun Sterne-Restaurants kommt.

Unter dem Label **Bib Gourmand** empfiehlt der Guide Michelin aber auch günstige, gute und oftmals regional geprägte Küche, die maximal 37 Euro pro Person kosten soll. In Deutschland listet der **Bib Gourmand** insgesamt 469 Adressen auf. Aus Hessen sind nur 18 Adressen dabei, darunter die Restaurants **Chez Mamie** in Wiesbaden, **Kaltwassers Wohnzimmer** in Zwingenberg, **Schuberts** in Lauterbach, **Tandreas** in Gießen, die **Hungener Käsescheune**, **Neidharts Küche** in Karben oder die Restaurants **Gutsaus-**



Wie bei Omi



eatdoori

schanke im Baiken und Zum Krug in Eltville am Rhein. Da das Zarges aus der Liste gestrichen wurde, ist aus Frankfurt nur das Restaurant La Cigale dabei.

Neue Restaurants am Start

Zwar keine Anwärter auf einen Stern, aber definitiv einen Besuch wert sind diese Neueröffnungen in Frankfurt: Wie bei Omi heißt das neueste Projekt von Gastronom Kay Exenberger, das in erster Linie als Lieferdienst für gutbürgerliche Hausmannskost fungiert. Die Räume in Bockenheim bieten aber auch genug Platz für alle, die Schnitzel & Co. direkt vor Ort verspeisen wollen. Eine Hommage an den Käse ist Dennis Rimontis neues Lokal Lella Mozzarella am Ziegelhüttenplatz. Hier serviert der Sohn des Inhabers von Bistro Salvatore erschwingliche Menüs mit italienischen Klassikern von der Amalfi-Küste.

Frankfurts erste Sake-Bar hat im Szeneviertel rund um Brücken- und

Wallstraße den Betrieb aufgenommen. In der J'epoca Saka Bar servieren Chihiro Shimamura und Mayuko Mukaide exklusive Reisschnäpse und japanische Tapas. Der Sake kommt aus der Provinz Ishikawa, wie auch Mitbegründerin Mukaide selbst, und ist sonst in Deutschland nirgends erhältlich. Das japanische Nationalgetränk kann auf verschiedenste Art gekostet werden, entweder kalt bei fünf Grad oder warm bei knapp 55 Grad. Die international zertifizierte Sake-Sommelière Mayuko Mukaide geleitet ihre Gäste bei Events durch die Welt der Reisschnäpse. Im angeschlossenen Shop gibt es neben Reisschnaps auch die passenden Behältnisse aus Holz sowie viele andere traditionelle Artikel zum Verschenken oder Selbstbehalten, alles aus Japan importiert.

Authentische chinesische Nudelsuppe und andere Gerichte rund um die Teigwaren gibt es im Nudel Ding im Kettenhofweg, das eatDoori auf der Kaiserstraße ist ein modern interpretiertes



Das Nudel Ding

indisches Restaurant, und mit dem Wayang auf der Leipziger Straße hat Frankfurt nun auch ein indonesisches Bistro vorzuweisen.

Am Römerberg empfängt indes das neue Condit Couture Café seine Gäste mit süßen Kreationen von Jesco Mann, dem ehemaligen Chefkonditor des Caféhaus Siesmayer. In wenigen Wochen wird auf der Fressgass' außerdem ein zweiter bekannter Pâtissier eröffnen. Florian Köller, der sein Unternehmen L'Art Sucre



Steffens Herrnmühle

gemeinsam mit seiner Frau betreibt und bereits Dependancen in Bad Homburg und Wiesbaden unterhält, wird im Herzen der Stadt von Hand gefertigte Macarons, Pralinen und allerlei Desserts aufischen.

Im Umland lohnt sich vor allem der Blick in Richtung Hanau: Im Stadtteil Lamboy hat das Deins eröffnet und serviert moderne Low-Carb-Küche. Mediterran inspirierte Fine-Dining-Küche wird in Steffens Herrnmühle in Alzenau geboten.

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.

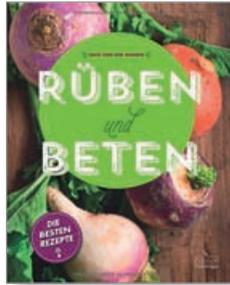
Kirdorfer Straße 42 · 61350 Bad Homburg
Tel: 0 61 72/18 98-100 · www.moebelbraum.de
Mo-Fr: 10 – 19 Uhr · Sa: 9:30 – 17 Uhr

BUCHTIPP

Rüben und Beten – Die besten Rezepte

Was einst Grundnahrungsmittel für die weniger gut betuchte Bevölkerung war, erobert inzwischen selbst Sterneküchen: Rüben, Beten, Wurzeln und Knollen kehren ins kulinarische Bewusstsein zurück.

Text: Corinna Krenzer



Woran liegt es eigentlich, dass Steckrübe, Sellerie und Co. ein derart schlechtes Image unter deutschen Verbrauchern haben? Vielleicht an der eintönigen Zubereitung durch viele Hausfrauen im vergangenen Jahrhundert oder an der Verfütterung der Rüben an das heimische Vieh, mutmaßt die Designerin, Autorin und begeisterte Köchin Usch von der Winden in der Einleitung ihres neuen Kochbuches. Auf den ersten Seiten erklärt sie, was jeder wissen sollte, der sich mit den heimischen Gemüsen beschäftigt, und gibt Tipps zu Einkauf, Lagerung und zum richtigen Anbau im eigenen Garten. Anschließend stellt sie die zwölf Sorten vor, die im Fokus ihres Buches stehen. Ob Rote Bete, Karotte, Speise-, Steck- und Zuckerrübe, Pastinake, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrabi, Schwarzer Rettich, Schwarzwurzel und Meerrettich: Zu jeder Pflanze erfährt der Leser wichtige Details über Herkunft und Geschichte, Inhaltsstoffe, gesundheitlichen Nutzen sowie – na klar – über die geschmacklichen Eigenheiten.

Der Rezeptteil selbst ist in drei Kategorien gegliedert, die jeweils vier der nährstoffreichen Pflanzen umfassen. In die Kategorie „Erdig – Süß – Würzig“ fallen Rote Bete, Karotte, Speiserübe und Steckrübe, unter „Holzig – Herzhaft – Warm“ finden sich Zuckerrübe, Pastinake, Sellerie sowie Petersilienwurzel; die letzte Kategorie „Herb – Pfeffrig – Scharf“ enthält Kohlrabi, Schwarzen Rettich, Schwarzwurzel und Meerrettich. Jeder Sorte werden vier bis sechs Rezepte zugeordnet, die nicht nur mit einer lückenlosen Zutatenliste überzeugen, sondern zudem mit einer ausführlichen Beschreibung der Zubereitung. Diese sollte man allerdings bis zum Ende gelesen haben, ehe man mit dem Kochen beginnt, denn nicht immer ist die Reihenfolge der Arbeitsschritte komplett chronologisch.

Die Rezepte selbst entpuppen sich größtenteils als alte Bekannte, die jedoch stets durch den geschickten Einsatz von Rüben, Knollen oder Wurzeln das gewisse Etwas bekommen. Wie wäre es zum Beispiel mit Rote-Bete-Risotto mit Steinbutt oder Zuckerrübensuppe mit Vanille? Andere Gerichte klingen dagegen verlockend ungewöhnlich, zum Beispiel Karotten-Halwa, ein indisches Dessert aus Karotten, Milch und Kardamom, oder die Schwarzwurzelsuppe mit Korianderpesto. Die ruhigen, farbenfroh inszenierten Fotografien der Gerichte lassen erahnen, dass hier ein Geschmackserlebnis schlummert, das sich zu entdecken lohnt.

„Rüben und Beten – Die besten Rezepte“
Verlag Fackelträger, 19,99 €

MESSE-TIPP



Eine kulinarische Erlebnisreise:

Ob urban oder regional: Genießer dürfen sich freuen. Auf der „Land & Genuss 2016“ werden nicht nur hessische Spezialitäten serviert.

Auch andere Genussregionen Deutschlands und aus dem Ausland zeigen ihr kulinarisches Können. Im Mittelpunkt stehen das persönliche Gespräch mit Erzeugern sowie ein erlebnis- und genussorientiertes Informationsprogramm. Die DLG-Erlebnismesse findet vom 26. bis 28. Februar 2016 auf dem Messegelände in Frankfurt (Halle 1) statt. Bauern und Direktvermarkter der Region informieren über ihre Arbeit, und Genuss-Manufakturen präsentieren ein breites Angebot an Bergkäsen, Schokoladen, Spirituosen, Weinen, Apfelgetränken, Edelsalamis und weiteren Genießer-Produkten. Eine kulinarische Vielfalt mit hohem Genusspotenzial, die zu einer ausgiebigen Shopping-Tour einlädt. Genuss auf Hessisch bedeutet nicht nur Apfelwein, Handkäse oder Grüne Soße. Ob vom Vogelsberg, aus der Wetterau, der Rhön oder dem Spessart – das Schlemmerland Hessen bietet eine enorme Vielfalt an kulinarischen Schätzen. „Land & Genuss“-Besucher können auf ihrer Schlemmerreise durch die hessischen Genussregionen viel Neues entdecken. Neu im Programm: Craft-Biere und Street Food – für den passenden Urban-Style-Genuss.

„LAND & GENUSS“ – DIE ERLEBNISMESSE FÜR LAND, GARTEN & GENUSS

TERMIN: Freitag, 26. bis Sonntag, 28. Februar 2016

ÖFFNUNGSZEITEN: Fr 10–21 Uhr, Sa 9–18 Uhr, So 9–18 Uhr
Messegelände Frankfurt, Halle 1

EINTRITT: Tageskarte 12 €/erm. 9 €, Familienkarte Hessen 9 €

PARKEN: Messegelände 6 €/Tag

www.LandundGenuss.de www.facebook.com/LandundGenuss

Weil Genuss Geschmackssache ist

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter



Zu meinem „2006er STELLA,
Rotwein Cuvée, im Holzfass gereift“,
empfehle ich Original SELTERS Leicht.

Jens Pietzonka
Inhaber „Weinzentrale“
Dresden
Sommelier des Jahres 2014

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





Kochen wie ein Tiger: Chris Rainer

Als erster Küchenchef der wiedererstandenen Villa Rothschild holte er zwei Sterne, um nach ein paar Monaten Pause und dem Wechsel ins Frankfurter Tiger-Restaurant nahtlos an diesen Erfolg anzuknüpfen und nun die doppelte Auszeichnung ins Zentrum der Mainmetropole zu holen. Einer von vielen guten Gründen, Chris Rainer einen Besuch abzustatten und ihn in die Genussakademie einzuladen!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Als wir die Treppe zur Küche hinuntergehen, kommt uns ein kichernder Koch entgegen, der schnell nach seiner Sonnenbrille greift. Sein Kollege ist ebenfalls bestens gelaunt, aber wen wundert's im November: Der Guide Michelin hat seine Bewertungen veröffentlicht und dem Tiger-Restaurant zwei Sterne verliehen, was das Team bis in den frühen Mor-

gen gefeiert hat. Diese zwei Sterne sind in vielerlei Hinsicht etwas ganz Besonderes, denn der Wechsel von Andreas Krolík ins Lafleur und der Einstieg von Chris Rainer am Herd des Tiger-Restaurants ist noch nicht lange her, dazwischen lag die Sommerpause des Varietés, während der auch das Restaurant geschlossen blieb – und schließlich kommen und gehen Sterne

nicht etwa mit dem Design der Tischdecken oder der Bilder im Restaurant, sondern mit der auf dem Teller gebotenen Qualität. Dass Chris Rainer damit keine Probleme hat, konnte man schon in der Villa Rothschild erleben, doch ein junges Team an einer neuen Wirkungsstätte derart schnell auf den Punkt zu bringen, dass es in kürzester Zeit eine solche Auszeichnung bekommt, ist eine Meisterleistung, die ganz besondere Anerkennung verdient.

Von Station zu Station

Ein solcher Erfolg hat viele Gesichter, und so weist der bescheidene Küchenchef immer wieder darauf hin, dass er nur einen kleinen Teil zum großen Coup beigetragen hat, doch ein Dirigent muss sein Handwerk beherrschen, um aus einem wilden, jungen Haufen Köche ein solches Team zu formen. Rainer lernte sein Handwerk bei den besten Meisterköchen der Republik. Zu seinen Stationen zählen das Schloßhotel Lerbach mit Dieter Müller, die Residenz in Aschau mit Heinz Winkler sowie die Villa Hammerschmiede mit Markus Nagy. Nicht nur der Guide Michelin, sondern auch RHEIN-MAIN GEHT AUS! 2016, Varta-Führer und Gault Millau bescheinigen ihm eine souveräne eigene Handschrift. Die gibt er gern an Jungköche in seinem Team weiter, denn jeder Mitarbeiter wird von ihm gefördert und gefordert. Wenn irgend möglich, soll man in der Küche des Tiger-Restaurants nicht auf einer Position versauern, sondern vielmehr alle Posten durchlaufen, um anschließend fit für weitere große Stationen der eigenen Karriere zu sein.

Das Produkt ist der Hauptdarsteller

Chris Rainers persönlicher Stil basiert auf den Wurzeln der französischen Küche, wird von ihm aber modern und zeitgemäß interpretiert, und der intensive Aufenthalt in Japan während seiner Auszeit zwischen den Engagements in Königstein und Frankfurt hat ebenfalls Spuren hinterlassen. Für den ambitionierten Spitzenkoch spielt die ausgezeichnete Qualität der eingesetzten Produkte eine elementare Rolle. „Es gilt, den Geschmack des Produkts mit begleitenden Aromen zu unterstützen, aber nicht zu verfälschen. Kochen auf höchstem Niveau zeichnet sich nicht nur durch beste Produkte und sorgfältige Zubereitung aus, es bedarf auch einer guten Portion Experimentierfreude sowie Idealismus“, beschreibt Rainer seine anspruchsvolle Aufgabe, die sich nun auch zunehmend in vegetarischen Ideen niederschlägt. „Das ist natürlich Trend, für mich aber schon lang eine absolut spannende Sache. Wir haben zum Beispiel Tomaten mit Burrata gemacht, aber natürlich nicht, wie man dieses klassische Gericht kennt, sondern ... ach, kommen Sie doch einfach mal vorbei!“

Tiefenentspannt

Ja, im Vergleich zur Zeit in der Villa Rothschild hat sich vieles geändert, was man schon an der legeren Art und Weise erkennt, wie Rainer heute mit seinem Vornamen umgeht. „Früher war ich für meine Kollegen in der Küche Herr Rainer, heute bin ich der Chris und viel näher an meinen Leuten dran. Ich bin natürlich nach wie vor ehrgeizig, aber einfach nicht mehr so verbissen wie früher. Da war ich ein Heißsporn, und meine Zündschnur war deutlich kürzer“. Zum ruhigeren Puls trägt bestimmt auch die entspannte Atmosphäre im Tigerpalast bei.



Ein Frankfurter Klassiker: das Tiger-Restaurant im Tigerpalast

„Ich passe einfach gut in dieses Unternehmen. Die Menschen hier sind kreativ, anregend, freundlich, und ich bin froh, mitten im Trubel der Mainmetropole arbeiten zu können.“ Auch auf seinen Tellern geht es mittlerweile entspannter zu. „Vielleicht bin ich heute der einzige Sternekoch der Stadt, der ausschließlich auf weißen Tellern serviert“ – seine Arrangements sind wunderschön anzusehen, dabei aber immer aufgeräumt und mit Blick auf das Wesentliche, nämlich den jeweiligen Gang, den man genießen soll. Bunte Keramik oder schrille Farben sucht man hier vergeblich, im eher farbenfrohen Ambiente des Tiger-Restaurants ein angenehmer Pluspunkt. „Gewitzt muss es aussehen, abgefahrenes Geschirr ist aber nicht mein Ding.“

Die Kirche bleibt im Dorf

Das Verhältnis zu „Chef“ Robert Mangold, der ja auch das Restaurant Lafleur im Palmengarten betreibt, hat für Rainer besonderen Stellenwert. „Er ist ein ganz wichtiger Impulsgeber, der das Essen mit den Augen der Allgemeinheit sieht und mir wertvolle Anregungen gibt, ohne dabei auch nur im Entferntesten unhöflich zu sein oder mir gar Anweisungen erteilen zu wollen.“ Der Küchenchef hat hier immer freie Bahn und kann seine eigenen Ideen verwirklichen, findet in Mangold aber immer einen kollegialen Partner, der genau weiß, wovon er spricht – er hat das Kochhandwerk ebenfalls von der Pike auf gelernt. Die Besucherzahlen im Tiger-Restaurant sprechen eindeutig für diese gelungene Verbindung, denn es ist aktuell nicht eben leicht, hier noch einen freien Platz zu ergattern. Was Chris Rainer so richtig Spaß macht. Er fühlt sich als „Metropolenkoch“ wesentlich besser als in einer Schlossküche und zieht den Trubel seiner Küche stundenlangen Meetings vor. Was natürlich die Frage nach weiteren Ambitionen aufkommen lässt. „Ein dritter Stern? Da lassen wir mal lieber die Kirche im Dorf. Wir können wirklich glücklich über die aktuellen Auszeichnun-

Chris Rainers Rezept zum Nachkochen: Rote Bete | Gin 7 | Moosbeere

Sorbet von Rote Bete: 30 ml Läuterzucker
350 ml Rote-Bete-Saft 150 ml Verjus de Périgord
200 g Glucose

Alle Zutaten miteinander vermengen und in der Eismaschine bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren.

Rote Bete-Gin-Sud: 35 g Läuterzucker
100 g Rote-Bete-Saft 14 g Gin 7
(von 250 g gepresstem **(hessischer Gin aus Kriftel)**
Rote-Bete-Saft runterreduziert) 1 EL Wacholderöl

Alle Zutaten mit Hilfe eines Pürierstabes solange mixen, bis ein emulgierter Sud entsteht.

Rote-Bete-Kompott: 45 g getrocknete Moosbeeren
200 g Rote-Bete-Saft gewürfelt
50 g Zucker 10 g Limettensaft
6 g Pektin 1 Spritzer Gin 7
180 g Rote Bete geschält **(hessischer Gin aus Kriftel)**
und gewürfelt

Zucker und Pektin mischen. Rote-Beete-Saft aufkochen und die Pektin-Zuckermischung einrühren. Die Rote-Bete-Würfel in den heißen Sud geben und mit leichtem Biss garen. Nun die gewürfelten Moosbeeren begeben und das Kompott noch einmal aufkochen. Mit dem Limettensaft leicht nachsäuern und heiß in Einmachgläsern füllen. Das Kompott kühl stellen und 2-3 Tage durchziehen lassen.

Rote-Bete-Salat: 35 g Läuterzucker
60 g rohe Rote-Bete-Stifte 30 g Limettensaft
(0,3 cm x 1,5 cm)

Die Zutaten vermengen und etwa 45 Minuten marinieren

Gin-Gel: 30 g Zucker
35 g Gin 7 (hessischer 11 g Limettensaft
Gin aus Kriftel) 8 g vegetarische Gelatine
75 ml Wasser
75 ml Tonic Water

Wasser, Tonic, Zucker, Limettensaft und vegetarische Gelatine zusammen aufkochen. Gin begeben und nochmals aufkochen und sofort im Eisbad kalt rühren. Die Masse zwei Stunden im Kühlschrank auskühlen. Anschließend mit einem Zauberstab aufmixen und durch ein feines Microssieb streichen. Das Gel in kleine Flaschen oder Spritztüten füllen.

Moosbeerenschaum: 8 g Limettensaft
200 g Moosbeerensaft 6,5 g Pro Espuma kalt
15 g Grenadine **(bei Bos Food erhältlich)**

Alle Zutaten miteinander vermischen und aufrühren. Durch ein Haarsieb passieren und in eine Isi-Whip-Flasche füllen. Eine CO₂-Kapsel eindrehen und 2-3 Stunden durchkühlen. Vor dem Anrichten die Flasche gut schütteln.

Garnitur:
Karamellisierte Rapssamen,
Wacholder-Karamell,
gezupfter Blutampfer,
kleine Kerbelblättchen
und Atsinakresse.



Leader of the gang: Chris Rainer mit seinem frisch ausgezeichneten Team.

gen sein und müssen nun erst mal darauf achten, dass jeder im Team auch wirklich mitkommt und keiner unterwegs abspringt. Bisher sind alle geblieben!“

Coming soon!

Seine geballte Freude über die verdienten Auszeichnungen bringt Chris Rainer mit in die Genussakademie, wo er gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein faszinierendes Zwei-Sterne-Menü in fünf Gängen zelebrieren wird – anspruchsvoll, aber dennoch auch in den eigenen vier Wänden nachzukochen und ein wunderschönes Beispiel für Rainers gelungene Fusion von klassischen, regionalen und innovativen Elementen. So bringen die Frankfurter Grüße die Küche der Mainmetropole auf Fine Dining-Niveau, eine gebratene schottische Jakobsmuschel wird mit grünem Apfelsorbet und Korianderemulsion zum kulinarischen Highlight, dem die Perle-Blanche-Auster mit geschäumter Velouté und Curryaromen in nichts nachsteht und der kanadische Hummer ist dann ein so puristisches wie geniales Vergnügen. Mit welcher süßen Überraschung Rainer den Abend krönt, bleibt bis zum Kurs sein persönliches Geheimnis, doch Sie können sicher sein: Er wird Sie genauso freundlich fördern und fordern wie seine Mitarbeiter. Ob Sie am nächsten Tag eine Sonnenbrille brauchen, müssen Sie schon selbst entscheiden.

DAS TIGER-RESTAURANT IN DER GENUSSAKADEMIE – CHRISTOPH RAINER :

MENÜ:

Frankfurter Grüße: Grüne Soße, Eierkaviar, Kartoffel, Spundekäse, Salzzitrone, Röstzwiebel

Schottische Jakobsmuschel – gebraten, cremiger Riegel, Wildkräutersalat, grünes Apfelsorbet, Korianderemulsion

Perle-Blanche-Auster – gestockt, geschäumte Velouté, Curryaromen, Algenknusper

Kanadischer Hummer – in Salzbuttermilch pochiert, Bisque, Erbsencrème, Vanille-Möhren

Süße Überraschung zum Schluss

TERMINE:

So, 13.03.16, 18.30-22.30 Uhr

So, 24.04.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

KOSTEN:

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



Vom Private Dining bis zur Private Party: Jetzt kochen wir bei Ihnen!

Die brandneuen Angebote der Genussakademie vom intimen Dinner bis zur rauschenden Küchenparty in den eigenen vier Wänden sind nicht nur eine tolle Geschenkidee, sondern das ganze Jahr eine gute Gelegenheit, mit Freunden oder der Familie einen genussvollen Abend zu verbringen!



Das Besondere: Keine komplizierten Anfragen, Angebote und Kalkulationen – bei uns wissen Sie sofort, was der Spaß kostet.



Freunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen ist immer eine gute Idee, doch wenn man sich mal in Ruhe austauschen will, sondern einfach Lust auf einen rundum genussvollen Abend hat, kommt ab sofort die Genussakademie ins Spiel. Wir schicken Ihnen nämlich einen fröhlichen Genussakademie-Koch direkt in die eigene Küche, der einer hungrigen Runde von bis zu zwölf Personen ein frisches Menü in drei Gängen zubereitet.

Wie das geht? Ganz einfach: Sie schauen nach einem passenden Termin, laden Ihre Freunde ein, suchen sich in Ruhe Ihr Wunschmenü aus – drei Gänge bekommen Sie bereits ab 59 € pro Person bei freier Auswahl in unseren Menüvorschlägen – und buchen Ihr Private Dining. Und dann? Freuen Sie sich einfach auf einen tollen Abend: Unser Koch kommt pünktlich zu Ihnen und legt ordentlich los,

während Sie in Ruhe mit Freunden oder Familie genießen können!

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sie wollen mehr als 12 Personen einladen und haben individuelle Vorstellungen, wie das Menü und der Abend insgesamt aussehen sollen? Das brandneue Konzept zu diesem Thema hört auf den Namen Genussakademie Private Party: Wir gestalten in enger Abstimmung mit Ihnen vom lockeren Stehempfang über ein geselliges Dinner bis zur rasanten Küchenparty einen unvergesslichen Abend in Ihren eigenen vier Wänden. Beispiel gefällig? Unsere Köche produzieren eine zuvor geplante Menüfolge in Ihrer Küche und servieren die einzelnen Gänge als Flying Buffet. So reiht sich ein kleiner Gang an den nächsten, alles ist immer knackfrisch, nichts gammelt auf einem Buffet herum und der Abend bleibt immer offen. Selbst-

verständlich fallen Ihnen diverse ganz persönliche Ideen ein, wie ein solcher Abend aussehen könnte und genau deshalb haben wir das Konzept Private Party entwickelt, mit dem wir Ihnen die Genussakademie nach Hause bringen: Ein tolles Event, umgesetzt von unseren Top-Köchen in gewohnter Genussakademie-Qualität.



PRIVATE

Dining

DIE VORSPEISEN:

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer
Lachs-Sashimi mit Zitrus-Hüttenkäse und frischem Wildkräutersalat
Ziegenkäse-Praline, Rote Bete Carpaccio und Walnuss-Vinaigrette mit Kräutersalat

DIE HAUPTSPESSEN

Französische Maispoulardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln
Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon
Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

DIE NACHSPESSEN

Mokka-Mousse mit Macadamiaschnee
Grand-Marnier-Creme mit Cassissauce
Crème brûlée

PREISE:

4 bis 7 Personen: **69 €**/Personen

8 bis 11 Personen: **64 €**/Personen

12 Personen: **59 €**/Person

Mehr als 12 Personen? Sie sind ein Fall für die Private Party!

PRIVATE PARTY

Ab 12 Personen. Hier wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge auf Anfrage über kreinhardt@mmg.de

Die Spitzenküche im Winter und Frühjahr

Kaum ist Weihnachten vorbei, fangen die ersten Blätter wieder an zu grünen und begrüßen prompt den Frühling. Die Spitzenköche der Genussakademie haben natürlich zweierlei im Gepäck und verabschieden sich mit ihren Menüs von der Weihnachtszeit und wenden sich frischen Produkten aus dem Frühjahr zu. Uwe Weber bietet ein taufisches Frühlingmenü an, Carmelo Greco verteidigt mit seinen saisonalen Produkten seinen Stern, Jochim Busch, gerade mit ebendiesem ausgezeichnet, bringt pure Frische in die Genussakademie, und das Stanley Diamond verrät, warum es zur spannendsten Neueröffnung 2015 gewählt wurde. Mario Lohninger, Andreas Krolik und die Köche der Genussakademie sind wie immer auch mit dabei!



Uwe Weber: Frühlingsgefühle

Das vorbildlich sanierte Fachwerkhaus im Ortskern von Usingen, in dem Uwe Weber mit seinem Restaurant *essWebers* residiert, wird unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht: Vom einfachen Schoppen bis zum eleganten Dinner bietet das ausgesprochen gemütliche Restaurant perfekte Voraussetzungen für Webers klassisch-innovative Küche. Die ersten Kochkurse unter dem Motto „Spitzenküche am Markt“ direkt nach der Eröffnung und auch jene zum Thema Weihnachtsgans im November waren denn auch ein großer Erfolg – deshalb freuen wir uns, dass es im Frühjahr nun in die dritte Runde geht! Ab März dreht sich im *essWebers* bereits alles um die frische Frühlingküche, wie gewohnt aus hervorragenden regionalen Zutaten und mit jener eleganten Art, wie sie dieser sympa-

thische Küchenchef meisterhaft beherrscht. So kombiniert Uwe Weber gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern beispielsweise Kalbstatar mit Grüner Soße und einem Wachtelei oder verbindet Winter und Frühling geschickt, indem er ein getrüffeltes Perlhuhn mit Trüffel in die Röhre schiebt und Sellerie-Kartoffelschnee mit cremigem Kohlrabi anbelegt. Der nahe Sommer winkt dann mit herrlicher Limettentarte und Blätterschokoladeneis. Wie das schmeckt? Unbedingt ausprobieren – Weber weiß, wie's geht!



Alexander Nixdorf: 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 Restaurant-Palette nun mit dem Stanley Diamond abgerundet.



Jetzt bringt der Küchenchef des Stanley Diamond, Alex Nixdorf, die zeitlos-überraschende Küche des neuen Flaggschiffs in die Genussakademie und zelebriert mit seinen Kursteilnehmern ein außergewöhnliches Menü. Los geht's mit Topinambur-Schaumsuppe, Eismeersaibling und Kirschwasser, gefolgt von Rosa Kalbstafelspitz mit geröstetem Wurzelgemüse und Kartoffel-Speck-Auflauf, bevor Dreierlei von Valrhona-Schokolade, Portwein und Cassisfeigen den genussvollen Schlusspunkt setzt. Ein spannender und genussvoller Abend rund um die aufregendste Neueröffnung des Jahres 2015 in der Mainmetropole!

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!



Jochim Busch vom Restaurant Gustav: Die grüne Revolution

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 Krolik 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!



Auch 2-Sterne-Koch Chris Rainer kocht mit Ihnen ein Menü in vier Gängen! Mehr Information finden Sie auf Seite 12 unter „Besuch beim Küchenchef“!



UWE WEBER

Frühlingsgefühle

MENÜ:

Kalbstatar mit Grüner Soße, Wachtelei und Karottenstroh
Tomatenessenz mit Bärlauchpesto
Getrüffeltes Perlhuhn aus der Röhre mit Sellerie-Kartoffelschnee und cremigem Kohlrabi
Limettentarte mit Bitterschokoladeneis

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

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

ALEXANDER NIXDORF

Diamantenfieber

MENÜ:

Topinambur-Schaumsuppe, Eismeersaibling und Kirschwasser
Rosa Kalbstafelspitz, geröstetes Wurzelgemüse und Kartoffel-Speckauflauf
Dreierlei von Valrhona-Schokolade, Portwein und Cassisfeigen

TERMINE:

Mo, 14.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

CARMELO GRECO

Genuss im Piemont

MENÜ:

Drei-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

TERMINE:

Sa, 12.03.2016, 11.00-14.30 Uhr
Sa, 26.03.2016, 11.00-14.30 Uhr
Carmelo Greco, Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

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

JOCHIM BUSCH

Die grüne Revolution

MENÜ:

Seeforelle mit Schmand, Pilzen und Ablinsen
Tatar Karotte mit Haselnuss und Bockshornklee
Freilandhuhn mit Schinken, Brot, Ei und Lauch
Apfel mit Ziegenquark, Rum, Traube und Nuss

TERMINE:

So, 24.01.2016, 11.00-15.00 Uhr
So, 13.03.2016, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

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 beschäf-



tigt. 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 Stadel 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!

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!

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 Wohl-



fahrt 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 Sterneniveau 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!



MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

MENÜ:

Schwammerlrisotto, Rucola, Parmigiano reggiano
Wiener Schnitzel, Gurkensalat, spicy Preiselbeeren
Salzburger Nockerl, Himbeeren, Vanille-Eis

TERMINE:

Sa, 12.03.2016, 14.00-17.00 Uhr
Sa, 02.04.2016, 14.00-17.00 Uhr
Lohninger, Schweizer Straße 1, 60594 Frankfurt

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

ANDREAS KROLIK

Ein Tiger im Palmengarten

MENÜ:

4-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

Mo, 11.07.16, 18.30-22.30 Uhr
Lafleur, Palmengartenstraße 11, 60325 Frankfurt

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

GEORGIOS KROKOS

Mediterran Deluxe 2.0

MENÜ:

Gebackener Ziegenkäse im Kataifimantel, Feldsalat und Löwenzahn, getrocknete Tomaten, Salzzitrone-Pinienkern-Vinaigrette
Meeresfrüchtesalat (Jakobsmuschel, Kalamaretti, Gambas), Lauchzwiebel, Knoblauchchips, Basilikumschaum, Olivenrisotto
Poulardenbrust mit Gänsestopfleber, jungem Gemüse, Trüffelsauce und Polenta
Halbflüssiges Schokoladenküchlein, griechischer Joghurt, Haselnusscannelloni mit Gewürzäpfeln, Madagaskar-Vanille-Eis

TERMINE:

Sa, 23.01.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



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

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

Feinstes Seafood – der Kochkurs

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

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 Zitronenfrischkäseravioli 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 Bestseller & International auf Seite 23, 39 und 40

Die Tricks der Sterneköche

MENÜ:

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

TERMINE:

Mi, 20.01.2016, 18.30-22.30 Uhr
Do, 10.03.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 26.02.2016, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 23.04.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

Feinstes Seafood – der Kochkurs

MENÜ:

Jakobsmuscheln mit Petersiliencreme und confierten Zitronen
Dreimal Premium QSSFP Lachs – niedergart, gebeizt und als Sashimi mit Avocado-salsa und Passionsfrucht vinaigrette
Seafoodcurry von argentinischer Wildgarnele, Calamaretti und Muscheln
Loup de Mer auf der Haut knusprig gebraten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce

TERMINE:

Mi, 23.03.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

Alles Hummer

MENÜ:

Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango
Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseravioli und Estragon
Homard à l'Américaine mit grünem Spargel
Tarte au citron mit Buttermilch

TERMINE:

Mi, 27.01.2016, 18.30-22.30 Uhr
Do, 03.03.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN



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

Teroldego – Weihnachten auf Italienisch!

Jährlich stellt sich die Frage nach dem passenden Geschenk für die Lieben. Bei den Weinnasen der Familie kann man es sich recht einfach machen: Mit großen Jahrgängen aus Bordeaux oder Burgund werden die Beschenkten voller Vorfreude zum Korkenzieher greifen. Möchten Sie aber für eine wirkliche Überraschung sorgen, dann organisieren Sie sich eine Flasche Teroldego, und zwar vorzugsweise von der Winzerin Elisabetta Foradori, der ungekrönten Königin dieser Rebsorte. Die Teroldego-Rebe stammt aus dem Trentino, wo sie hauptsächlich in der Rotaliana-Ebene im Etschtal (wo der Noce in die Etsch mündet) angebaut wird. Die Rebsorte wird dort seit dem 14. Jahrhundert kultiviert und wurde urkundlich erstmals im Jahr 1383 erwähnt. Zu Zeiten der k.u.k. Monarchie war Teroldego am Wiener Hof sehr gefragt, und die Weinbauern an der Etsch brachten es zu beträchtlichem Wohlstand, den sie nutzten, um stattliche Höfe und geräumige Naturkeller zu errichten. Mit dem Ende der Monarchie ging es auch mit dem Trentiner Weinbau abwärts – die Güter waren für kleines Geld zu haben. So kam 1930 die Azienda Agricola in Mezzolombardo an die Foradoris. Als der Vater 1976 plötzlich starb, war Elisabetta noch ein Schulmädchen. Die zupackende Mama rettete den Hof über die Zeit, bis die Tochter so weit war. 1985 übernahm die 20-Jährige dann das Weingut. Damals war Teroldego ein Massenprodukt mit schlechtem Leumund, ähnlich dem Pfälzer Dornfelder oder badischem Lemberger. Früh erkannte Elisabetta das Potenzial der Rebsorte: Sie änderte die traditionelle Arbeitsweise im Weingarten, und im Weinkeller wurde nur hochwertigstes Traubenmaterial verwendet. Schon 1986 kam ihr erster „Granato“ in die Flasche, benannt nach dem Granatapfel, der wie einst der Rebstock aus Armenien und Persien kam. Er versinnbildlicht mit seinen vielen Kernen Fruchtbarkeit, aber auch die Vielfalt der Aromen, die Elisabetta in ihrem Wein sucht. Es brauchte nicht lange, bis die Weinwelt ihr Talent erkannte und sie als Botschafterin des Teroldegos gefeiert wurde. Unter vielen anderen Auszeichnungen hat der Gambero Rosso ihre Weine schon ein Dutzend mal mit der Höchstnote von drei Gläsern ausgezeichnet. Der Granato zeichnet sich durch Eleganz und große Länge, eine wunderschöne, kraftvolle Mineralität, feine Tannine und einen edlen Touch des Barrique aus. Auch weist er eine Vielfalt orientalischer Gewürze im Duft und am Gaumen auf, an denen der Winzerin so viel liegt – ein Weihnachtsgeschenk der Extraklasse!

Weinselige Weihnachten wünscht Ihnen

Ihr Pit Punda

Backstage Specials

Lafleur
Meddeler Bäcker
Goldman
Estragon**

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!

Hier sind Sie live dabei, wenn Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Anschließend schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise en place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen. Sie sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. Die Genussakademie hat vier spannende Partner zu diesem Thema: **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 **Jürgen Hellmuth**, gibt seine Bäckerei **Meddeler** für Interessenten frei, die schon immer einmal wissen wollten, wie ein Bäcker sich auf den Tag vorbereitet: Sie dürfen nicht nur zuschauen, sondern auch mit anpacken! Kreativkoch **Thomas Haus** interpretiert im **Goldman** traditionelle Küche ganz neu, und Sie sind live dabei, außerdem heißt es auch wieder in der Küche von **Eckhardt Keim** Herzlich willkommen, der seine Türen exklusiv zum Backstage im **Estragon** öffnet. Kochen Sie Seite an Seite mit diesen routinierten Profis und erleben Sie einen unvergesslichen Tag am Puls der Spitzengastronomie. Sie suchen nach einem außergewöhnlichen Präsent? Dann verschenken Sie doch einfach einen Tag hinter den Kulissen eines Restaurantbetriebes – damit gelingt Ihnen mit Sicherheit eine tolle Überraschung!

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

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

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 €

Fotos: privat, shutterstock/Robyn Mackenzie

Land & Genuss

Natur, Garten und Lebensart

Der Treffpunkt
für alle Land-
Genießer!

**FRANKFURT
MESSE**
26. – 28.2.2016
HALLE 1

Veranstalter



www.DLG.org

LandundGenuss.de

Lauter Lieblingsessen

Ob herzhaft oder süß: Hier geht es um die Klassiker der Kochkunst. Mit zwei brandneuen Kochkursen zum Thema heißbegehrte Macarons und Gutbürgerliche Küche bringen Lisa Marie Jagomast und Michael Schmidt frischen Schwung in die Genussakademie, wohingegen Armin Treusch, Volker Hintz, Ewa Feix und unser festes Team weiterhin ihre allseits beliebten Klassiker zum Besten geben. Eine kunterbunte Mischung, in der jeder seinen Favoriten findet.



GUTBÜRGERLICHE KÜCHE MIT DEM LANDHAUS ZUM STÖFFCHE



Michael Schmidt

Was ist eigentlich gutbürgerlich? Schnitzel mit Pommes? Rouladen? Ein gemischter Salat mit Oliven und Fetakäse oder doch eher Linseneintopf mit Kartoffeln und Würstchen?



Geprägt wurde dieser Begriff zu Beginn der Industrialisierung – er beschreibt das Essen des bürgerlichen Mittelstandes und die Mahlzeit, zu der sich eine Familie bei Tisch versammelt. Am Herd stand üblicherweise die Hausherrin, es dreht sich per Definition also um Gerichte, die sich von einer Person für eine überschaubare Anzahl an Familienmitgliedern zubereiten lassen. Kein Wunder, dass die Nachfrage nach Kochkursen rund um dieses Thema hoch ist. Michael Schmidt, Küchenchef im beliebten Landhaus zum Stöffche in Frankfurt-Heddernheim, ist hier der perfekte Partner, wurde sein Restaurant doch gerade erst auf Platz 1 der Kategorie Gutbürgerlich in FRANKFURT GEHT AUS! 2016 platziert. Und die Menüzusammenstellung



ist ebenfalls perfekt: Matjes, Schaumsüppchen von Frühlingskräutern, Kalbstafelspitz und Rhabarber – hier findet jeder sein Lieblingsgericht!

MENÜ:

Tatar vom selbst geräucherten Matjes auf Frankfurter Brotsalat mit Brunnenkresse-Pesto

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit Gemüseperlen

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Bärlauch-Soufflé im Weckglas und geschmolzenen Strauchtomaten

Rhabarber-Crumble mit Waldmeisterparfait

TERMIN:

Sa, 12.03.16, 10.30-15.00 Uhr

Landhaus Zum Stöffche, Hedderner Landstraße 108, 60439 Frankfurt

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



SÜSSE VERSUCHUNGEN: MACARONS!



Lisa Marie Jagomast

Sie sind bunt, süß und derzeit in aller Munde: Man isst sie zum Kaffee, kauft sie als Mitbringsel oder nimmt einfach ein paar mit auf die Hand – eigentlich sind sie die perfekte Ergänzung zu allem: Die Rede ist von Macarons,



einer bunten Versuchung, die einem mittlerweile überall dort begegnet, wo kreative Patisserie am Werk ist! Doch aufgepasst: Macarons herzustellen ist schon für sich ein kleines Kunstwerk und wird nicht von jedem Bäckermeister beherrscht. Wie genau die kleinen Köstlichkeiten ihre unverkündete anziehenden Regenbogenfarben annehmen und warum schon ein Macaron zu mittelschwerer Abhängigkeit führen kann, zeigt Ihnen ab sofort Lisa-Marie Jagomast in ihrem brandneuen Patisserie-Kurs in der Genussakademie. Die Auswahl an Farben, Füllungen und Geschmacksrichtungen ist groß – Vanille, Karamell, Espresso, Himbeere, Buttercreme, Konfitüre, Ganache – wo soll man da nur anfangen? Da die richtige Zubereitung von Macarons durchaus Zeit in Anspruch nimmt, hat sich Pâtissière Lisa Marie zunächst drei Sorten für ihren Kurs vorgenommen: klassische Macarons mit Karamellfüllung und Pistazienmacarons mit Himbeer-Marzipan-Füllung. Mit dieser Auswahl bekommen Sie einen tiefen Einblick in die Geheimnisse der Herstellung der süßen Versuchungen und können diese mit ein wenig Geschick nach diesem Kurs zu Hause beliebig variieren. Ein süßer, kunterbunter Vormittag voller Überraschungen! !

MENÜ:

Klassische Macarons mit fruchtig-saurer Passionsfrucht-Ganache

Klassische Macarons mit Karamellfüllung

Pistazienmacarons mit Himbeer-Marzipan-Füllung

TERMINE:

Sa, 06.03.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 30.04.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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



BURGER DELUXE



David Fischer

Nachdem das große Burgerbegehren für Massenandrang gesorgt hat, legen wir sofort mit der Variante für Anspruchsvolle nach: Dieser brandneue Kurs von David Fischer ist der Nachfolger unseres



Kassenschlagers, allerdings werden in diesem Kurs Burger der außergewöhnlichen Art zubereitet. Nach dem Champagnerempfang macht ein Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Salsa den Auftakt eines köstlichen Abends der ganz besonderen Art. Weiter geht es mit einem vietnamesischen Bao Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoi Sin Sauce, bevor sich David gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern dem ultimativen Deluxe-Burger widmet: Dieses edle Stück besteht nicht etwa aus normalem Rinderhack, sondern aus feinstem Wagyu-Fleisch, verfeinert mit Crispy Bacon, Potato Wadges und Coleslaw. Unglaublich, aber lecker: Tatsächlich bereiten Sie nach diesem Highlight noch einen süßen Burger aus knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade zu, der anstelle eines klassischen Desserts den Abend abrundet. Ein weiterer Kurs für alle, die schon immer wissen wollten, was das Geheimnis eines wirklich luxuriösen Burgers ist!

MENÜ:

Champagnerempfang

Garnelenburger mit Avocado, Koriander und Tomatensalsa

Vietnamesischer Bao Burger mit Pulled Pork, Ingwer, Sesam und Hoi Sin-Sauce

Wagyu Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw

Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

TERMINE:

Fr, 12.02.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

In diesem Kurs lernen Sie die absolut perfekte klassische Zubereitung eines Wiener Schnitzels kennen, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Beim Empfang an der Bar der Genussakademie informiert Sie Steffen Ott bereits über Geschichte und Herkunft des Namens „Wiener Schnitzel“, erzählt von „Fälschungen“ sowie dem echten, wahren Schnitzel. Dann erläutert er die unterschiedlichen Möglichkeiten der Panierung. 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 BIS 30.01.:

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

NEUES MENÜ AB DEM 12.03.:

Leichtes Sauerrahm-Gurken-Süppel mit Milchschaum und Schnittlauchröllchen
Original Wiener Schnitzel mit Vogerlsalat, warmen Erdäpfeln und knusprigem Speck
Topfen-Palatschinken mit Staubpuder und Schlagobers

TERMINE:

Sa, 30.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 12.03.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

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 über! Von Lammlachsen über Keule oder Ragout bis hin zu Lammkebab oder auch Lamm auf dem Grill gibt es tolle Rezepte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. Viele Hobbyköche trauen sich jedoch nicht ohne weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch – da hilft Steffen Ott doch gern, erklärt anschaulich, wie das geht und bringt Sie in seinem brandneuen Kurs gleich mal mitten hinein in 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 in diesem Kurs 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
Sa, 23.04.16, 17.30-21.30 Uhr
Die Genussakademie

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

DAS GROSSE BURGERBEGEHREN!

 **Oliver Schneider**

Man bekommt ihn überall: bei Fastfoodketten sowieso, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder sogar in 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, einfachen 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, 18.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 22.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



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

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM



COOK, LUNCH & RUN

 **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, 12.01.16: Bauernomelette mit Chfsalat
Do, 29.01.16: Gebratener Zander auf lauwarmem Rote-Bete-Salat und Limonenschaum
Do, 18.02.16: Blitz-Lasagne mit Salat
Di, 01.03.16: Pilz-Risotto mit buntem Frühlingsalat

... to be continued

Die Genussakademie Fressgass'

17 € (vor Ort zahlbar), inkl. Wasser



FRANKFURT IM WOK

 **Volker Hintz**

Begeben Sie sich mit Volker Hintz auf eine kulinarische Reise von Frankfurt nach Asien und wieder zurück. Los geht's mit gedämpften Reisbällchen mit Buntbarsch und Shrimps auf gebratenem Chinakohl und einer Frankfurter grünen Koriandersauce. Im Hauptgang bereitet Hintz mit seinen Teilnehmern Rippen mit Kraut süß-sauer aus dem Wok zu. Auch das Dessert reiht sich in 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!



MENÜ:

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

Rippen 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

Mo, 21.03.16, 17.00-22.00 Uhr

Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10, 65931 Frankfurt

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

KREATIVE ODENWÄLDER LANDHAUS-KÜCHE

 **Thomas Treusch**

Feinste regionale Zutaten, perfekt verarbeitet, clever und ungewohnt kombiniert: Thomas Treusch kocht mit Ihnen ein typisches Odenwälder Menü. 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 Gastronomen-Vereinigung Odenwald-Gasthäuser - so lag es nahe, dass sein Sohn Thomas nun die Rolle als Küchenchef übernimmt.



NEUES MENÜ

MENÜ:

Odenwälder Lachsforelle in Buttermilch und Aromaten gebeizt mit Forellenkaviar
Sellerierahmsuppe mit Kürbiskernöl

Brust vom Odenwälder Bauernhähnchen gefüllt mit Lauch und Champignons mit Wurzelgemüse und Kartoffelbirnen

Gewürz-Quark-Krapfen auf Apfel-Vanille-Kompott mit Apfelweinschaum

TERMINE:

Sa, 05.03.16, 11.00-16.00 Uhr

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

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

AROMATISCHES DOPPEL - FOOD & WHISKY

 **Chris Pepper**

In diesem Kochkurs über- setzt Chris Pepper gemein- sam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der aus- gewählten Whiskys in eine exakt darauf abgestimmte Menüfolge. 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 Zep- ter 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 gegessen und natürlich der korrespondie- rende Whisky verkostet werden. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie über die jeweilige Brenner- und Abfüllung.



MENÜ:

Bowmore ‚Small Batch‘, 40%-Creme von gerä- cherten Forellen und Rosmarin mit salzigem Buttertoast

Auchentoshan ‚American Oak‘, 40%-Kokos-Limet- ten-Süppchen mit warmem Bananen-Auberginen- Chutney

Glen Garioch, 12 Jahre, 48%-Hähnchenkeule mit Chorizo gefüllten Zwiebeln und Estragon Pilaf

Connemara 12 Jahre, 40%-Pochierte Birnen Tarlet an würzigem Schoko-Mousse

TERMINE:

Di, 16.02.16, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 15.04.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE ECHE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinko**

Genussakademie-Koch Danilo Klinko präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt - jetzt mit einem völlig neuen Menü, in dem sich regionale Produkte und Rezepte wieder ein genussvolles Stelldichein geben! Bereiten Sie mit dem sympathischen Koch köstliche Spezialitäten zu, die anschließend als original hessisches Menü auf die Teller kommen. 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

Do, 17.03.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

WUNDERBARES MEE(H)R

 **Eckhardt Keim**

Zu diesem mediterranen Menü ließ sich Eckhardt Keim direkt an der Côte d'Azur inspirieren. Lernen Sie in seinem Kochkurs die Zubereitung von fangfrischem Mittelmeeresfisch und Meeresfrüchten. 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)rsmenü!



Estragon

MENÜ:

Gefüllte Sepiatuben auf marinierten Meeresfrüchten
Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten und Basilikumsauce

Roulade von Edelfischen auf Sauce „Moutarde violette“
Vanille-Orangenmousse

TERMINE:

Sa, 05.03.16, 12.00-18.00 Uhr

Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

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 Schafsherde. Als ausgewiesener Experte in Sachen Lamm weiß Cornelius ganz genau, wie man aus größeren Stücken exakt 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 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, 30.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Zum Heiligen Stein, Kirchberg 1 A, 35423 Lich, Hessen

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



CUPCAKES

 **Ewa Feix**

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, 31.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 05.03.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind einer der Megatrends der letzten Jahre, und seit einiger Zeit kann man nun endlich auch in der Genussakademie erlernen, wie man die kleinen Köstlichkeiten zubereitet. Doch schaut man sich mal die kreative und schlicht wunderschöne Gestaltung der Cupcakes von Ewa Feix an, dann stockt einem fast der Atem, denn daneben sieht ein normaler Cupcake aus wie ein Plattenbau neben Schloss Versailles. Ewa zaubert aus Fondant nämlich Blumen, Muster, komplett essbare Kunstwerke, wie man sie nur ganz selten zu sehen bekommt. Und das kann man lernen: In diesem Kurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in diese filigrane Kunst ein, zeigt 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, 17.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 27.02.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

PERFEKTE TORTEN

 **Ewa Feix**

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier genau richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Fruchtfüllungen wird jeder Teilnehmer selbst sein Küchlein füllen, schichten und dekorieren. Dazu gehört auch das Auftragen von Buttercreme und Fondant, um dem Schmuckstück den letzten Schliff zu geben. Die Teilnehmer erlernen verschiedene Techniken an 3-lagigen Mini-Torten (Durchmesser 8 cm), die später natürlich auch auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekoreure 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, so dass sich die Teilnehmer voll aufs Füllen, Schichten und Dekorieren konzentrieren können.



TERMINE:

Sa, 30.01.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 28.02.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

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



Foto: Layland Masuda

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





Pure Nature – pure Eleganz

Nils Henkel hat nicht nur während der Stationen seiner Karriere, sondern auch mit seinem innovativen Konzept „Pure Nature“ bereits Geschichte geschrieben – nun kommt der Ausnahmekoch endlich für zwei Termine in die Genussakademie Frankfurt!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Wonge Bergmann

Mit „Pure Nature“ brachte Nils Henkel die großen Küchentrends der heutigen Zeit schon früh auf den Punkt: Im Zentrum stehen saisonale Produkte von kompromissloser Qualität, oft alte Gemüsesorten und wilde Kräuter aus der Region als Hauptdarsteller eines Ganges oder sogar eines kompletten Menüs, souverän und einfallsreich mit unterschiedlichen Texturen und aromatischen Überraschungen komponiert. Fisch und Fleisch sind dabei eher akzentuierende, pointierte Elemente denn Mittelpunkt des kulinarischen Geschehens – Genuss als ein Gesamtkunstwerk von höchster Finesse. Henkel war zudem einer der ersten, die ein vegetarisches Menü komponierten. Das reichte weit über den damaligen Tellerrand hinaus, denn Pure

Nature ist für Henkel weit mehr als nur ein Konzept, sondern vielmehr komplette Lebensphilosophie, die heute zahlreiche Jungköche inspiriert.

Sein Handwerk lernte Henkel von der Pike auf: Die Ausbildung zum Koch begann 1986 im Romantikhôtel Voss-Haus in Eutin, anschließend ging es nicht etwa in irgendein Gasthaus, sondern gleich ins Restaurant Le Jardin im Hamburger Raphael Hotel und anschließend zu Heinz Wehmann ins Landhaus Scherrer. Im Coesfelder Restaurant Valkenhof bei Pascal Levallois und in Averbek's Giebelhof in Senden stand Henkel dann bereits als Souschef am Herd, um schließlich 1997 mit dem Wechsel ins Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel

Lerbach den entscheidenden Schritt seiner Karriere zu machen: Er übernahm 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung und wurde 2008 alleiniger Küchenchef des legendären Gourmettempels. 2010 unterzog man das Restaurant einer vollständigen Renovierung und taufte es auf den neuen Namen Gourmetrestaurant Lerbach – Nils Henkel und sein Team führten das Traditionshaus jetzt konsequent in die kulinarische Moderne. Die Althoffgruppe stand 2015 dann vor der Entscheidung, das luxuriöse, aber in die Jahre gekommene Anwesen aufwendig zu renovieren oder aber zu schließen. Man wählte den Weg des geringeren Widerstands – das Schlosshotel Lerbach ist nun Geschichte, doch Nils Henkel kann sich über einen Mangel an Arbeit nicht beklagen: Vom Skrei-Angeln mit Kronprinz Haakon von Norwegen bis zur Riesling-Gala in Kloster Eberbach ist der sympathische Ausnahmekoch überall dort zu finden, wo kreative Eleganz gefragt ist. Die brachte ihm im Verlauf seiner Karriere zahlreiche Auszeichnungen ein: 2009 Koch des Jahres im Gault Millau und zuletzt 19 Punkte, 2012 wiederum Koch des Jahres im Branchenmagazin RollingPin im Rahmen der Leaders of the Year Awards, zwei Sterne im Guide Michelin, fünf Löffel im Varta-Führer und diverse weitere Höchstnoten in kleineren Restaurantführern stehen für Nils Henkels herausragendes Schaffen, doch auch im Bereich der Nachwuchsförderung ist er seit 2006 als Mitglied der Jeunes Restaurateurs engagiert.

Henkels Küche ist weltläufig und modern, doch im Mittelpunkt steht das, was man heute am besten als Neue Deutsche Küche bezeichnen würde. Und die steht auch ganz im Mittelpunkt seiner zwei spektakulären Kochkurse in der Genussakademie Frankfurt! Hier können Sie hautnah von Nils Henkel lernen, wie man seine federleichten, eleganten Kunstwerke komponiert und ihm dabei nicht nur auf die Finger schauen, sondern auch selbst Hand anlegen. Vom filigran arrangierten „Frühlingsbeet“ über die virtuose Verbindung von Eismeer-saibling mit Holunder-Kapernvinaigrette, Brunnenkresse und



Filigran oder mit Schwung: Nils Henkel hat immer das richtige Händchen

Saiblingskaviar und eine Gewürzente mit grünem Spargel, Morcheln und Erbsencreme bis zu Kokosmilchreis mit Rhabarber-Ingwerreis, Mango und Koriander erläutert Nils Henkel ausführlich die Zubereitung der unterschiedlichen Gänge, so dass man anschließend auch am eigenen Herd ein Menü „Pure Nature“ zubereiten kann. Eine tolle Gelegenheit (und ausgezeichnete Geschenkidee für Gourmets und Hobbyköche!), denn Henkel ist bereits auf der Suche nach einer neuen kulinarischen Wirkungsstätte, die ihn dann langfristig an einen Ort binden wird. Nutzen Sie also diesen kleinen „Zeittunnel“, in dem dieser feinsinnige Künstler am Herd sein Wissen weitergibt!

NILS HENKEL ZU GAST IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Frühlingsbeet – die ersten Gartenkräuter, junges Gemüse
Eismeer-saibling – Holunder-Kapern-Vinaigrette, Brunnenkresse, Saibling-Kaviar
Gewürzente – Grüner Spargel, Morcheln, Erbsencreme
Kokosmilchreis – Rhabarber-Ingwer-Eis, Mango, Koriander

TERMINE:

Di, 12.04.16, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 13.04.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

KOSTEN:

199 € | 189 € für
Genuss-Card
inkl. Getränke



Der Winter wird vielfältig

So schnell er da war, genau so schnell war er wieder weg – der Winter! Gerade noch war es eisig kalt und wir erfreuten uns an Gans, Maronen & Lebkuchen, dann steuern wir schon geradewegs auf den Frühling zu. Und der hat einige Köstlichkeiten im Gepäck: Evert Kornmayer bereitet Sie mit seinem brandneuen Kurs auf die Grillsaison vor, die Spargelsaison lässt auch nicht mehr lange auf sich warten, und die blühenden Kräuter finden bei Eckhardt Keim und Thomas Fischer die optimale Zubereitung! Natürlich halten wir auch wieder Kurse zum Thema vegetarisch und vegan bereit, und auch hier zeigt Kerstin Rosenberg mit ihrem neuen Kurs, wie vielfältig die ayurvedische Küche sein kann.



BBQ, CURRY & FRUIT - PERFEKTE SAUCEN SELBST GEMACHT!

 **Evert Kornmayer**

Gutes Fleisch vom Grill ist nur so viel wert wie die Sauce, die es begleitet, doch wie langweilig ist Pampe aus dem Glas, wenn man selbst seine ganz persönliche BBQ-Sauce entwickelt hat! Evert Kornmayer, Tausendsassa in Sachen Senf, Saucen und Dips und Erfinder der „Frankfurter Roten Sauce“, hat selbstverständlich sein ganz persönliches Saucegeheimnis und behält das auch für sich, doch wenn er nun endlich für einen Kurs in die Genussakademie kommt, erwartet die Teilnehmer



etwas ganz Besonderes: Kornmayer zeigt Ihnen, wie Sie in den eigenen vier Wänden Ihr ganz persönliches, individuelles, einfach geniales Saucegeheimnis entwickeln können!

Dafür bringt Kornmayer aus seiner Küche jede Menge Accessoires, Gewürze und Geheimwissen mit. Nach einer ausführlichen Einführung kreieren die Gäste eine BBQ-, eine Curry- und eine Frucht-sauce, dann wechselt jeder die Station, so dass am Ende neun unterschiedliche, einzigartige Saucen darauf warten, probiert zu werden. Nach ausgiebiger Verkostung mit DER Bratwurst schlechthin, Pulled Pork und Spicy Chicken – wird schließlich das Team des Abends gekürt.

Doch das ist noch nicht alles, denn die soeben penibel entwickelten Köstlichkeiten müssen sich anschließend noch dem Geschmacksvergleich mit bekannten Produkten aus dem Ladenregal stellen. Wobei der Ausgang eigentlich schon klar ist, aber das sollten Sie schon selbst erleben! Dieser

Kurs wird übrigens nicht etwa von Wein, sondern vielmehr von erlesenen Bieren von Braufactum begleitet – Craft Beer vom Feinsten!

MENÜ:

The real thing: Bratwurst vom Rost
Pulled Pork – Niedertemperaturgegartes Schweinebauch vom Grill –
Roasted Spicy Chicken
Self-Made BBQ-Sauce, Fruit-Sauce & Curry-Sauce
plus Craft Beer von Braufactum = Genuss pur!

TERMINE:

Mo, 11.04.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 24.05.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



KÖNIG SPARGEL

 **Das Team der Genussakademie**

Selbst wenn Sie diesen Text in der Vorweihnachtszeit lesen sollten: Wer freut sich nicht auf den ersten Spargel im Jahr, ganz klassisch mit Kartoffeln, feinem Fleisch und Sauce béarnaise? Oder darf es auch ruhig mal ein wenig exklusiver sein? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! In diesem Kochkurs entfernen sich die Köche der Genussakademie nämlich vom üblichen Spargel-Standard und möchten mit Ihnen das königliche Gemüse ganz edel zubereiten – taufrischer Spargel lässt sich quasi als i-Tüpfelchen nach drei herrlich aromatischen Gerichten sogar in unserem Dessert unterbringen. Nach einem leichten Spargelsalat mit pochiertem Eigelb, Kirschtomaten und Kerbelvinaigrette gibt es eine beinahe klassische Spargelcremesuppe mit Elsässer Backschinken, gefolgt von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Spargel, Kartoffeln und Sauce béarnaise, begleitet von La-Ratte-Kartoffeln. Den Abschluss krönt fruchtiger Erdbeersalat mit – wie könnte es anders sein – Spargeleis! Ein toller Kurs zum Verschenken oder zum Selbstgenießen: Planen Sie jetzt schon einen faszinierenden Abend im Frühling, denn der kommt ganz bestimmt!

MENÜ:

Spargelsalat mit pochiertem Eigelb, Kirschtomaten und Kerbelvinaigrette
Spargelcremesuppe mit Elsässer Backschinken
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spargel, La-Ratte-Kartoffeln und Sauce béarnaise
Erdbeersalat mit Spargeleis

TERMINE:

So, 24.04.16, 18.30-22.30 Uhr
Do, 12.05.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



Fotos: Dirk Ostermeier, privat, Shutterstock/Mikhail Valeyev, pUB.cz (Richard Semik)

WIEDER
DA

KEIMS NEUE KRÄUTER

 **Eckhardt Keim**



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

Estragon

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 13.02.16, 12.00-18.00 Uhr
Sa, 09.04.16, 12.00-18.00 Uhr
Estragon, Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt

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



WIEDER
DA

FRÜHLINGSFRISCHE KRÄUTERKÜCHE

 **Thomas Fischer**



Nach der (viel zu) langen kalten Jahreszeit mit ihren deftig-kräftigen Gerichten packt sie uns jedes Jahr aufs neue: unbändige Lust auf leichte Frühlingküche mit vielen frischen Kräutern. Die jetzt aus der Erde hervorschießenden grünen Blätter strotzen nur so vor Aromen und vertreiben auch noch den letzten Winterblues. Neben Standards wie Petersilie oder Schnittlauch wecken jedoch wenige andere Kräuter so sehr Frühlingsgefühle wie Bärlauch, der ausschließlich in dieser Jahreszeit wächst und nur wild gepflückt so richtig gut schmeckt. Dazu gesellt sich die gern als Unkraut missachtete Brennnessel und zeigt in diesem Kochkurs, dass sie viel mehr kann als nur fies zu brennen. Mit diesen Hauptdarstellern kann der Frühling kommen – Thomas Fischer zeigt mit kreativen Rezeptideen und anschaulichen Erklärungen, wie's geht!

MENÜ:

Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse, Erdbeeren und Balsamico
Auf der Haut gebratene Taunusforelle auf buntem Frühlingsgemüse und Estragonschaum
Rhabarber-Vanillesüppchen mit Buttermilchmousse und Mandelcrumble

TERMINE:

Fr, 12.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 05.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



ALLE GETRÄNKE – Aperitif, Weiß- und Rotwein, Wasser, Bier, Softdrinks und Kaffee inklusive (außer Cook, Lunch & Run).

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Schöne Geschenkideen für die Küche und den Esstisch

Alle Jahre wieder stellt sich vor Weihnachten die Frage nach den richtigen Geschenken. Wer sich ein bisschen Zeit nimmt und ein gut sortiertes Fachgeschäft aufsucht, wird schnell überzeugende Antworten finden. Ein paar aktuell sehr beliebte Geschenk-Tipps möchte ich Ihnen nicht vorenthalten: Damen lieben derzeit Smoothies! Die sind gesund und schmecken extrem lecker. Mit einem Hochleistungsmixer lassen sich nicht nur Frucht- und grüne Smoothies, sondern unter anderem auch Suppen, Saucen, Eis und Frozen Yoghurt in kurzer Zeit zubereiten. Passend dazu gibt es zum Beispiel Smoothie-Trinkbecher für unterwegs. Ein witziges und günstiges Geschenk für Männer ist der Bierbaum: Werfen Sie einfach die Kronkorken Ihrer Getränke auf den Bierbaum und schauen Sie dabei zu, wie er von Bier zu Bier zu einem prächtigen Kronkorken-Baum gedeiht. Richtig gelesen – ausgestattet mit magnetischem Geäst bleibt jeder Kronkorken an dem witzigen Baum hängen. So entsteht eine stattliche Baumkrone, die nicht nur gut aussieht, sondern auch für Gesprächsstoff sorgt. Das klassische Familiengeschenk für einen überschaubaren Preis ist der Eierschalensollbruchstellenverursacher – abgekürzt „Ei-Clack“. Er wird wie folgt benutzt: Metallkappe auf das gekochte Ei setzen und die Schlagkugel am Führungsstab frei fallen lassen. So erhält die Eierschale eine ringförmige Bruchstelle, an der sich nun leicht die Ei-Kappe mit einem Messer abheben lässt. Das ist praktisch und macht nicht nur Kindern beim Frühstück Spaß. Für Menschen, die schon alles haben und „nichts mehr brauchen“, gibt es jetzt eine innovative, wenn auch vergleichsweise hochpreisige Geschenkidee: der doppelwandige Thermo-Kaffeefilter von einer bekannten Berliner Porzellanmanufaktur. Durch die Doppelwandigkeit zirkuliert Luft in einem Hohlraum. Somit kann der Hitzeverlust des Kaffees durch das Filtern minimiert werden während gleichzeitig die äußere Wand des Filters auf Zimmertemperatur bleibt. Die aufwendig hergestellten Porzellan-Filter gibt es in zwei Größen und schönen Geschenkverpackungen.

Für was auch immer Sie sich entscheiden: Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit und ein frohes Fest!

Ihr Philipp Keller

Trendthemen: vegetarisch und vegan



DIE GEHEIMNISSE DER AYURVEDISCHEN KOCHKUNST



Kerstin Rosenberg

Die ayurvedische Küche ist reich an Farben, Aromen und Lebensfreude: Mit dem Wissen um die Heilkraft der Nahrung und die Lust am genussvollen Essen werden im Ayurveda schmackhafte Menüs kreiert, die nicht nur die Sinne verführen, sondern auch die Gesundheit stärken. Lassen Sie sich von Deutschlands bekanntester Ayurveda-Ernährungsexpertin in die Grundlagen der Ayurveda-Küche einführen und kochen Sie sich gesund und glücklich mit einem festlichen Ayurveda-Menü mit sechs Geschmacksrichtungen, vier Formen und individueller Zusammenstellung für das körperliche und psychische Wohlbefinden. Kerstin Rosenberg leitet die renommierte Europäische Akademie für Ayurveda, veröffentlichte mittlerweile zwölf Ayurveda-Bücher und prägt somit einen kreativen Küchenstil.



Der Kochkurs beginnt mit einer kurzen Einführung in die ayurvedische Ernährung und Gewürzkunde. Sie lernen die wichtigsten Aspekte der konstitutionsgerechten und bekömmlichen Kochkunst kennen und stellen sich ihre eigene Gewürzmischung – abgestimmt auf den persönlichen Stoffwechsel – zusammen. Anschließend kochen Sie ein ausgewogenes Ayurveda-Menü mit viel Kreativität, Spaß und heimischen Bio-Produkten.

MENÜ:

Ayurvedische Linsensuppe mit frischem Ingwer und Koriander
Gebratener Radicchio mit aromatischer Honig-Vinaigrette
Bunter Basmati-Reis mit Safran, Mandeln und Berberitzen
Erfrischendes Raita-Joghurt mit Gurke und Kreuzkümmel
Scharfer Blattspinat mit Bockshornklee und Sesam
Saftige Rote Bete mit Nelke und Kurkuma
Fruchtiges Apfel-Chutney mit milder Pfeffermischung
Khir – Klassischer Milchreis mit Kardamom und Pistazien
Ayurvedischer Gewürzkaffee

TERMINE:

So, 13.03.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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



AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!



Hagen Schunk

Ayurveda – eine jahrtausendealte 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)
Tamarat Toor Daal (Dal mit gebratenen Tomaten)
Hirsebällchen mit frischem Chutney
Stärkendes ayurvedisches Hauptgericht: Paneer in Eigenherstellung mit saisonalem Gemüse und Beilage

TERMINE:

Sa, 16.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 23.04.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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



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, 21.02.16, 11.00-15.00 Uhr

So, 24.04.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

Verschenken Sie Genuss!

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

Konstantinos
Karamoschidis
**In 5 Schritten
zum Hobbykoch!**
299 €, Seite 47

Und noch
eine Traumreise
für Hobbyköche:
Sevilla!
1190 €, Seite 60

**Edinalva
Cintra-Müller**
Viva Brazil!
89 €, Seite 38

**Lisa Marie
Jagomast**
Süße Versuchungen:
Macarons
79 €, Seite 22

Evert Kornmayer
BBQ, Curry & Fruit:
Perfekte Saucen selbst
gemacht
79 €, Seite 28

Bastian Fiebig
Genießen wie die
Könige: Göttliches
Burgund!
139 €, Seite 54

Api Nonthong
Die echte
thailändische Küche
79 €, Seite 38



Gutschein

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

CS-Code:

Datum:

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



Silvester@Genussakademie

Carmelo Greco • Street Food Market • Indian Experience

apfel / 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 noch begehrter sein werden, denn Carmelo ist ein geselliger Mensch und ausgesprochen sympathisch – so lernen Sie diesen Ausnahmekoch mal ganz persönlich kennen. Selbstverständlich orientiert sich auch die Weinauswahl an der Klasse eines Carmelo Greco – am Chef's Table sind Wein und Champagner sogar bereits im Preis enthalten! Hier feiern Sie im Herzen der Mainmetropole, und der Weg zu den Partyhochburgen Opernplatz oder Hauptwache ist kurz vor Mitternacht nicht weit, bevor Sie anschließend mit den Gästen im Medienhaus oder Atelier 3.0 bis in die frühen Morgenstunden bei heißer Musik vom DJ abfeiern können.

Im **Medienhaus** 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 Biryani bis zu Gewürztee-Crème-brûlée mit Kumquats und Mangolassi-Mousse und Joghurt mit Minze und Kardamom-crumble. Die Silvesterparty im Medienhaus ist eine Küchenparty: Natürlich gibt es wieder Sitzplatzgarantie, und das Essen ist kein gesetztes Dinner, sondern wird in mehreren klassischen Buffetgängen und zwei Gängen am Platz serviert.!

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 kulinarischen Weltreise: Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht sind ebenfalls inklusive. Es gibt auch diesmal für jeden einen Sitzplatz, doch sitzen bleibt hier vermutlich niemand lange: Auch im Atelier 3.0 heizt der DJ mit Partyhits bis in die frühen Morgenstunden ordentlich ein!



FRESSGASS'
Silvester mit Carmelo Greco

MENÜ:
Manzo tonnato / Baby Leaf / Airbag Patata
Gänseleber-Ei / Fruchtepirlen / 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 € inkl. Wein, Bier, Softdrinks, Aperitif und ein Glas Crémant zum Anstoßen um Mitternacht! | 139 € mit Genuss-Card

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 – Meeresfrüchtesalat / Couscous / Chorizo
Food Station Sweet Wonderland:
Last Calories 2015 – das süße Finale!

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



Foto: Carmelo Greco, Fotolia/Kondor83, ProfotoKris, eyetronic, magele



Kulinarisches am Sonntagvormittag

hr2-Kulturlunch

Michael Quast, Claude de Demo, Christoph Pütthoff u.a.
Mit Lunchbuffet inspiriert von den musikalisch-
literarischen Matineen.

hr2
kultur

Ihr Kulturradio
für Hessen!

Ab 24.01.2016 im hr-Sendesaal, Hessischer Rundfunk

Infos/ Tickets/ Abonnements: hr-ticketcenter.de / hr-Ticketcenter 069 155-2000



Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie von Januar bis April 2016

SILVESTER

31.12.15	<i>Silvester mit Carmelo Greco</i>	32
31.12.15	<i>Silvester: Indian Experience</i>	32
31.12.15	<i>Silvester: The Street Food Market</i>	32

JANUAR

13.01.16	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	40
16.01.16	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	30
16.01.16	<i>Das gläserne Buffet - international</i>	42
16.01.16	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	55
18.01.16	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfzugen</i>	48
18.01.16	<i>Fleisch - Basics</i>	47
19.01.16	<i>Frankfurt im Wok</i>	24
19.01.16	<i>Kochen wie Gott in Frankreich</i>	40
20.01.16	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	19
21.01.16	<i>Feinstes Fleisch Kochkurs</i>	19
22.01.16	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	48
22.01.16	<i>Ganz schön schnittig - Gemüse</i>	50
23.01.16	<i>Cupcakes</i>	25
23.01.16	<i>Klein und fein - Fingerfood</i>	49
23.01.16	<i>Mediterran Deluxe 2.0</i>	18
24.01.16	<i>Die grüne Revolution: Jochim Busch aus dem Restaurant Gustav</i>	17
24.01.16	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	40
25.01.16	<i>Steaks & Co: Das Kurzbraten</i>	48
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>	54
30.01.16	<i>Perfekte Torten</i>	25
30.01.16	<i>Vom Lamm zum Braten</i>	24
31.01.16	<i>Cupcakes</i>	25

FEBRUAR

01.02.16	<i>Ein Tiger im Palmengarten</i>	18
02.02.16	<i>Cook, Lunch & Run</i>	23
05.02.16	<i>Wein & Käse - Ein harmonisches Duett</i>	54
06.02.16	<i>Messer scharf!</i>	50
07.02.16	<i>Käse- und Weingenuss auf allerhöchstem Niveau</i>	52
11.02.16	<i>Feinstes Seafood - Das Tasting</i>	53
12.02.16	<i>Frühlingsfrische Kräuterküche</i>	29

13.02.16	<i>Keims neue Kräuter</i>	29
13.02.16	<i>Topf sucht Deckel</i>	56
14.02.16	<i>Das Genussakademie-Valentinstagsdinner</i>	56
16.02.16	<i>Food & Whisky</i>	24
17.02.16	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	40
18.02.16	<i>Burger Deluxe!</i>	22
18.02.16	<i>Cook, Lunch & Run</i>	23
18.02.16	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	23
19.02.16	<i>Fisch - Basics</i>	46
19.02.16	<i>La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläsern</i>	55
20.02.16	<i>A Casa di Tomilaja: Der Kochkurs</i>	38
20.02.16	<i>Der Saucenprofi</i>	48
21.02.16	<i>Schöne Desserts selbst gemacht</i>	49
21.02.16	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	30
22.02.16	<i>Pasta & Saucen - Basics</i>	46
22.02.16	<i>Dinnerparty à la Perestroika</i>	39
23.02.16	<i>Die beliebtesten Klassiker Frankreichs</i>	39
23.02.16	<i>Selbst Brot backen</i>	49
24.02.16	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	53
26.02.16	<i>Feinstes Fleisch Kochkurs</i>	19
26.02.16	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	49
27.02.16	<i>Designing Cupcakes</i>	25
27.02.16	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	55
27.02.16	<i>Les Deux Dienstbach</i>	40
27.02.16	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	40
28.02.16	<i>Perfekte Torten</i>	25

MÄRZ

01.03.16	<i>Cook, Lunch & Run</i>	23
01.03.16	<i>Viva Brazil!</i>	38
02.03.16	<i>After-Work Chill-Out</i>	56
02.03.16	<i>Feinstes Fleisch - Das Tasting!</i>	53
03.03.16	<i>Alles Hummer</i>	19
04.03.16	<i>So geht Wein</i>	54
05.03.16	<i>Frühlingsfrische Kräuterküche</i>	29
05.03.16	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	24
05.03.16	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	24
05.03.16	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	24
06.03.16	<i>Die echte thailändische Küche</i>	38
06.03.16	<i>Die große Genuss-Card-Küchenparty 2016!</i>	56
06.03.16	<i>Frühlingsgefühle</i>	16



06.03.16	<i>Italiens sonniger Süden</i>	39
06.03.16	<i>Pizza Pizza!</i>	39
06.03.16	<i>Süße Versuchungen: Macarons!</i>	22
07.03.16	<i>Frühlingsgefühle</i>	16
10.03.16	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	19
10.03.16	<i>Flüssiges Gold - Olivenöl</i>	52
11.03.16	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	42
12.03.16	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	23
12.03.16	<i>Der Saucenprofi</i>	48
12.03.16	<i>Genuss im Piemont</i>	17
12.03.16	<i>Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche!</i>	22
12.03.16	<i>Österreich innovativ!</i>	18
12.03.16	<i>Tapas Deluxe</i>	39
12.03.16	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	55
12.03.16	<i>Topf sucht Deckel</i>	56
13.03.16	<i>Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst</i>	30
13.03.16	<i>Die grüne Revolution:</i>	
	<i>Jochim Busch aus dem Restaurant Gustav</i>	17
13.03.16	<i>Kochen wie ein Tiger mit Chris Rainer!</i>	13
13.03.16	<i>Pizza Pizza!</i>	39
14.03.16	<i>Diamantenfieber</i>	17
14.03.16	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	40
17.03.16	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	24
19.03.16	<i>Das gläserne Buffet - international</i>	42
19.03.16	<i>Der Saucenprofi</i>	48
19.03.16	<i>Designing Cupcakes</i>	25
19.03.16	<i>Les Deux Dienstbach</i>	40
19.03.16	<i>Tapas und Paellas</i>	39
20.03.16	<i>Fisch - Basics</i>	46
20.03.16	<i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i>	54
21.03.16	<i>Aromatische Kochkunst:</i>	
	<i>Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	48
21.03.16	<i>Frankfurt im Wok</i>	24
21.03.16	<i>Zart! Puristisch! Aromatisch! Der Tatarkurs</i>	49
22.03.16	<i>Pasta & Saucen - Basics</i>	46
22.03.16	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	23
22.03.16	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	48
23.03.16	<i>Feinstes Seafood - Der Kochkurs</i>	19
23.03.16	<i>Simply Sushi</i>	40
26.03.16	<i>Genuss im Piemont</i>	17
30.03.16	<i>Ganz schön schnittig - Gemüse</i>	20

APRIL

02.04.16	<i>Österreich innovativ!</i>	18
08.04.16	<i>Fürstlich Kochen:</i>	
	<i>Genusswochenende im Schloßhotel Gedern</i>	66
09.04.16	<i>Keims neue Kräuter</i>	29
11.04.16	<i>BBQ, Curry & Fruit: Perfekte Saucen selbst gemacht</i>	28
12.04.16	<i>Nils Henkel zu Gast in der Genussakademie!</i>	27
13.04.16	<i>After-Work Chill-Out</i>	56
14.04.16	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	23
15.04.16	<i>Fisch - Basics</i>	46
15.04.16	<i>Food & Whisky</i>	24
16.04.16	<i>A Casa di Tomilaia: Der Kochkurs</i>	38
16.04.16	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	24
16.04.16	<i>Tapas Deluxe</i>	39
17.04.16	<i>Designing Cupcakes</i>	25
18.04.16	<i>Gemüse - Basics</i>	47
18.04.16	<i>Klein und fein - Fingerfood</i>	49
19.04.16	<i>Selbst Brot backen</i>	49
21.04.16	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	40
22.04.16	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	55
22.04.16	<i>La Bourgogne: Für Gourmets in Glas und Gläschen</i>	55
22.04.16	<i>Messer scharf!</i>	50
23.04.16	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	30
23.04.16	<i>Feinstes Lamm</i>	23
24.04.16	<i>Die echte thailändische Küche</i>	38
24.04.16	<i>König Spargel</i>	28
24.04.16	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	30
25.04.16	<i>Pasta & Saucen - Basics</i>	46
25.04.16	<i>Viva Brazil!</i>	38
27.04.16	<i>Valencia - Traumreise für Hobbyköche</i>	62
30.04.16	<i>Schöne Desserts selbst gemacht</i>	49
30.04.16	<i>Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche!</i>	22
30.04.16	<i>Mediterran Deluxe 2.0</i>	18
30.04.16	<i>Süße Versuchungen: Macarons!</i>	22
02.05.16	<i>Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst</i>	30
04.05.16	<i>After-Work Chill-Out</i>	56
09.05.16	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	24
10.05.16	<i>Fisch - Basics</i>	46
12.05.16	<i>König Spargel</i>	28
20.05.16	<i>A Casa di Tomilaia: Das Tasting!</i>	52
20.05.16	<i>Simply Sushi</i>	40

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

Das flüssige Gold Apuliens

Olivenöl aus dem Gargano ist hierzulande kaum bekannt – Claudia La Torre möchte dies ändern und folgt dem Ruf ihrer Geschichte in das kleine apulische Dorf Mattinata, um dort eines der besten Olivenöle Italiens zu produzieren: Orgolio!

Text: Bastian Fiebig

Die Zeit schein im Fischerort Mattinata stehengeblieben zu sein: Üppiges Grün, Kalksteinküste und Trockenmauern stehen im Kontrast zum türkis schimmernden Meer. Das Zirpen der Grillen und das Rauschen der Wellen am wunderschönen Kiesstrand begleiten den Alltag der Menschen. Oleander und Bougainvillea zieren die Wege und setzen mediterrane Farbakzente zu azurblauem Himmel. Claudia La Torre hat diesen Ort in Apulien seit ihrer Kindheit ins Herz geschlossen. Dieses Paradies auf Erden ist nicht nur der Heimatort ihres italienischen Vaters Salvatore, sondern durch zahlreiche Ferienaufenthalte und Urlaube auch zu ihrer eigenen zweiten Heimat geworden. Von Kindesbeinen an half sie gemeinsam mit ihren Brüdern Giuseppe und Martino bei der aufwendigen Pflege der Olivenbäume ihrer Familie. Nach dem Studium der Literaturwissenschaften in Frankfurt am Main zog es die Halbtalienerin jedoch zunächst fünf Jahre nach Peking, dann nach Ravensburg, Hamburg und zurück nach Wiesbaden, wo sie geboren und aufgewachsen ist. Doch ihr Herz blieb an der Adria, und mit jedem Jahr stieg die Sehnsucht, aus den Oliven von Mattinata etwas ganz Besonderes zu machen. Mit Lebenspartner Fabrizio wechselte sie wieder der Wohnort und es ging nach Mailand. Von hier aus war es nur ein gedanklicher wie praktischer Katzenprung, den Lebenstraum Realität werden zu lassen.

Start in ein neues Leben

Das bisher für den persönlichen Gebrauch hergestellte Olivenöl war bereits im erweiterten Freundes- und Bekanntenkreis sehr beliebt und hoch gelobt. So war sich die Literaturwissenschaftlerin des einzigartigen Potenzials ihres naturreinen Olivenöls bewusst und gründete 2014 das Start-Up-Unternehmen Orgolio.

Die Bezeichnung Orgoglio bedeutet Stolz, auf das G in der Mitte wurde verzichtet, der Klang bleibt bei der Aussprache jedoch gleich und endet mit Olio – Öl. Auch die englische Bezeichnung Org(anic) Olio sagt bereits alles über das Qualitätsstreben von Claudia La Torre aus. Die familieneigenen Olivenhaine sind durchdrungen von Apfelsinen-, Zitronen-, Granatapfel-, Mandel- und Lorbeerbäumen. Dies hat einen wesentlichen Einfluss auf das feine Aroma des Olivenöls. Es wird nachhaltig angebaut, und die Ernte erfolgt von Hand. Die Oliven werden innerhalb weniger Stunden nach der Ernte dem Frantoio Armillotta & Figli übergeben, um daraus ein Olivenöl der höchsten Güteklasse, das seinesgleichen sucht, zu gewinnen: naturbelassen, mild und dennoch ungemein ausdrucksstark.

Ein Traum in Flaschen

Für Claudia La Torre strahlen Olivenbäume Kraft, Inspiration und Ruhe aus. Dabei vermitteln sie ihr gleichzeitig Lebenskraft und Mut – genau das, was man braucht, um sich auf dem großen Markt mit einem erstklassigen Olivenöl durchsetzen zu können. Die verfügbare Menge von Orgolio ist verschwindend gering, doch die Genussakademie konnte sich zum Glück rechtzeitig die letzten Flaschen sichern. Nun haben Sie Gelegenheit, sich dieses Extra Native Olivenöl in Designflaschen (Sie werden staunen!) rechtzeitig im Genuss-Shop auf der Fressgass' zu sichern – hier wurde ein Lebenstraum Wirklichkeit, und genauso traumhaft schmeckt dieses unglaubliche Olivenöl!

Orgolio Olivenöl

Orgolio Olivenöl gibt es in wunderbaren Flaschen im Genuss-Shop der Genussakademie, Große Bockenheimer Straße 24/Fressgass', geöffnet Mi-Sa 10-18 Uhr oder unter www.orgolio.de

Die Welt auf dem Teller

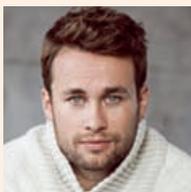
Das ganze Jahr bringt Ihnen die Genussakademie sowohl vertraute als auch fremde Regionen an den Herd. Ob Frankreich, Spanien, Italien, Asien oder Südamerika: Hier ist für jeden etwas dabei. Freuen Sie sich auf faszinierende Gerichte aus aller Welt, denn selbst wenn sich das gute Wetter und das Jahr 2015 verabschieden - am Herd der Genussakademie scheint garantiert die Sonne!



A CASA DI TOMILAIA: DER KOCHKURS!

 **Christoph Kubenz**

Beim brandneuen Kurs mit Christoph Kubenz ist der Name Programm, denn wer seine Küche im A Casa di Tomilaia betritt, soll sich sofort wie bei Freunden zu Hause fühlen. Seitdem das Restaurant seine Türen geöffnet hat, steht es souverän auf Platz 1 der Kategorie Italien alla Mamma von FRANKFURT GEHT AUS! Da hat der ambitionierte Koch selbstverständlich alle Hände voll zu tun, findet nun aber zum Glück endlich ein paar freie Stunden, um die Geheimnisse seiner Kochkunst an die Gäste der Genussakademie weiterzugeben. Christoph Kubenz lädt die Freunde der italienischen Küche zu einem 4-Gänge-Kochkurs ein, der die authentische Landesküche Italiens auf hohem Niveau widerspiegelt. Den Auftakt macht klassische Frittata, gefolgt von cremigem Risotto con Barbabietola (Rote Bete) e Gorgonzola - eine Kunst, die nicht nur aus Rühren besteht. Im Hauptgang erläutert der



A CASA DI TOMILAIA

sympathische Küchenchef dann ausführlich, wie er taufrisch eigene Pappardelle (für die Nichtkenner: breite Pasta) herstellt und verrät außerdem die Zubereitung von Wildschweinragout mit Kakao und Zimt. Ja, das Gewürz hat einen festen Platz in der italienischen Küche und wird hier auch virtuos zu Fleischgerichten verwendet. Die kulinarische Reise nach Italien endet schließlich mit ...? Richtig: Tiramisu, dem zeitlosen Klassiker schlechthin!



MENÜ:

Frittata
Risotto con Barbabietola e Gorgonzola
Pappardelle con Ragù Chinguale
Tiramisù

TERMINE:

Sa, 20.02.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 16.04.16, 11.00-15.00 Uhr

A Casa di Tomilaia, Walther-von-Cronberg-Platz 7, 60594 Frankfurt

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



VIVA BRAZIL!

 **Edinalva Cintra-Müller**

Carneval in Rio de Janeiro, Ipanema, Corcovado, Sonne, Strand und Meer: Brasilien ist eines der beliebtesten Urlaubsziele der Welt. Doch wie sieht es eigentlich mit der Kochkunst im größten Land Südamerikas aus? Als einziges Land der Welt umfasst Brasilien von Nord nach Süd vier unterschiedliche Klimazonen und eine Vielzahl an Völkern mit ihren jeweiligen Kulturen und Essgewohnheiten. Von daher ist es schwierig, die brasilianische Küche auf einige wenige Spezialitäten zu beschränken - dennoch hat



es ein kleines brasilianisches Restaurant in Frankfurt geschafft, die landestypische Küche derart gut wiederzugeben, dass es als bestes südamerikanisches Restaurant der Stadt gilt! Edinalva Cintra-Müller, Inhaberin und Chefköchin des Brasilieirissimo, gibt nun exklusive Kochkurse in der Genussakademie und bereitet mit ihren Teilnehmern ein 4-Gänge-Menü zu, das brasilianischer nicht sein könnte. Los geht's mit Palmherz-Salat, gefolgt von Maniok-Suppe mit Koriander und Chorizo. Im Hauptgang zeigt die ambitionierte Köchin ihren Teilnehmern, wie ein brasilianischer Fischeintopf mit Kochbananen, Palmöl und Kokosmilch entsteht: Abgerundet wird die kulinarische Reise in den fernen Südwesten schließlich mit klassischem Karamell-Flan. Lassen auch Sie sich für einen Abend in eine völlig neue, faszinierende und farbenfrohe Geschmacks-welt entführen!



MENÜ:

Salada de Palmito (Palmherz-Salat)
Caldinho de Mandioca com Linguica (leicht scharfe Maniok-Creme-Suppe mit frischem Koriander und Chorizowurst)
Moqueca de Peixe (Fischeintopf mit Kochbananen, Palmöl und Kokosmilch)
Pudim de Leite (Karamell-Flan)

TERMINE:

Di, 01.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



DIE ECHTE THAILÄNDISCHE KÜCHE

 **Api Nonthong**

„Original Thai-Food“ ist heute in der ganzen Welt ungemein beliebt, doch die wirklich authentische Variante der thailändischen Küche schmeckt nicht mal im Ansatz nach Zusatzstoffen oder Sojasauce aus dem Supermarkt, wie man sie leider immer wieder an billigen Imbissstationen serviert bekommt. Das beweist Khanitha Röbbig bereits regelmäßig mit großem Erfolg in ihrem Thai-Kochkurs in der Genussakademie, doch der Andrang ist hier mittlerweile derart groß, dass wir nun mit diesem brandneuen Kurs nachlegen! Der geborene Thailänder Api Nonthong war im Nu davon überzeugt, seine von Kindesbeinen an erlernte authentische Kochkunst an die Gäste der Genussakademie weiterzugeben. Er bereitet mit seinen Teilnehmern Gerichte zu, die zwar vermutlich jeder kennt, deren Zubereitung an eigenen Herd sich aber dennoch nur wenige zutrauen. Neben einer scharfen Suppe mit Shrimps erläutert Api Nonthong auch detailliert die Zubereitung klassischer Hühnerfleischspieße mit (selbstverständlich selbst gemachter) Erdnussauce. Im Hauptgang gibt es - wie könnte es anders sein - Ente, dazu rotes Curry und exotische Früchte. Abgerundet wird die kulinarische Reise nach Thailand mit schwarzem Klebreis mit Kokosmilch und süßer Mango. Lassen Sie sich überraschen, wie abwechslungs- und farbenreich die thailändische Küche ist - wenn man weiß, wie's geht!



MENÜ:

Tom Yan Gon (Scharfe Suppe mit Shrimps)
Satay-Spieße (Hühnerfleischspieße mit Erdnussauce)
Gheng Khow Ped (Ente mit rotem Curry und exotischen Früchten)
Schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und süßer Mango

TERMINE:

So, 06.03.16, 17.30-21.30 Uhr

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

EUROPA/MEDITERRAN

NEU

DINNERPARTY À LA PERESTROIKA

Thomas Fischer

Wenn man seinen Nachbarn besser kennenlernen möchte, gibt es eigentlich nur ein Patentrezept: gemeinsam essen und trinken! Thomas Fischer hat hierfür vier köstliche Argumente parat: Von Auberginentatar über Piroggen (gefüllte Teigtaschen), Pilaw und zum Finale zentralrussischen Zupfkuchen lässt der sympathische Kochkünstler in seinem brandneuen Kurs „Dinnerparty à la Perestroika“ keine typische Station russischer Kochkultur aus, damit Sie am Ende gemeinsam mit allen Kursteilnehmern nach einem faszinierenden Dinner mit einem Glas Wodka anstoßen und laut „Nastrovje“ rufen können!



MENÜ:

- Auberginenkaviar mit Blinis und Ketakaviar (Ukraine & Aserbaidschan)
- Piroggen mit Hackfleisch, Weißkraut und Eiern (traditionelle russische Küche)
- Festags-Plow (Pilaw) mit Lammfleisch und Safran (Aserbaidschan)
- Russischer Zupfkuchen (Zentralrussland)

TERMINE:

Mo, 22.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



TAPAS DELUXE

Luis Ponte

Um 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! Ein faszinierender und durchaus luxuriöser Abend voller Überraschungen!



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, 12.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



WIEDER DA

ITALIENS SONNIGER SÜDEN

Saro Barbagallo

Saro Barbagallo zelebriert in seiner Trattoria Promis im Herzen Sachsens, die er gemeinsam mit seiner Frau führt und bei FRANKFURT GEHT AUS! seit Jahren in der Spitzengruppe der Frankfurter Edeltalener hält, die große Kochtradition Siziliens. Zum Glück hat der sympathische Kochkünstler wieder ein paar Termine frei, um seinen Kursteilnehmern anschaulich zu erläutern, wie genial einfach seine teilweise auf uralten Traditionen fußenden Rezepte zu Hause nachzukochen sind.



Trattoria Promis

MENÜ:

- Salat aus Fenchel und Blutorangen mit Garnelen und Pistazien aus Bronte
- Paccheri mit sizilianischem Pesto (Sardellen, Wildfenchel, getrocknete Tomaten, Pinienkerne und getrocknete Muscat-Traube)
- Kaninchenrücken mit gebratenen Artischocken
- Cannoli siciliani - Teigrollen mit Ricotta-Füllung

TERMINE:

So, 06.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



TAPAS UND PAELLAS

Manuel Arias

Manuel Arias, Gastgeber aus Leidenschaft, hat das Kochen bei seiner Mama in Valencia gelernt und gibt sein umfangreiches Wissen nun in diesem faszinierenden Kurs rund um spanische Klassiker weiter!



MENÜ:

Sie bereiten drei klassische Tapas-Varianten wie Alioli, Chipirones empanados und Chorizo flambeado zu. Als Hauptgericht werden in den typischen Paella-Pfannen Paella Valenciana – das Original und eine Spezialität, nämlich Arroz Negro, Paella mit schwarz gefärbtem Reis (Calamar-Tinte), zubereitet. Zum süßen Finale dürfen sich die Kursteilnehmer an einen Volcán de chocolate wagen.

TERMINE:

Sa, 23.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 19.03.16, 11.00-15.00 Uhr
Mi casa tu casa, Günthersburgallee 25, 60316 Frankfurt

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



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, 14.02.16, 11.00-14.00 Uhr
So, 06.03.16, 11.00-14.00 Uhr
So, 13.03.16, 11.00-14.00 Uhr
Pizzeria Paolo, Schlossstraße 85, 60486 Frankfurt

59 € inkl. Getränke

DIE BELIEBTESTEN KLASSIKER FRANKREICHS

David Fischer

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 Gratinée les Halles. Im Hauptgang bereitet David Fischer mit seinen Kursteilnehmern dann Entrecôte la Vilette zu, begleitet von Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites. Die kulinarische Reise endet – wie könnte es auch anders sein! – mit Mousse au Chocolat. Begleiten Sie den sympathischen Spitzenkoch einen Abend lang und lernen Sie, mit welchen Tricks und Kniffen Sie diese Gerichte zu Hause ganz einfach nachkochen können!



MENÜ:

- Frisée aux Lardons (Friséesalat mit pochiertem Ei und Speck)
- Gratinée les Halles (Überbackene Zwiebelsuppe)
- Entrecôte la Vilette (Entrecôte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites)
- Mousse au Chocolat

TERMINE:

Di, 23.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



EUROPA/MEDITERRAN

LES DEUX DIENSTBACH

 Jennifer und Nathalie Dienstbach

Seit die Zwillingsschwestern Jennifer und Natalie Dienstbach ihren „kleinen Fleck Frankreich in Wiesbaden“ eröffnet haben, leben die beiden erfolgreich ihren Traum des eigenen französischen Restaurants. Beliebt ist das nostalgisch eingerichtete Lokal für seine leckeren Landbrote mit französischen Spezialitäten und vor allem wegen ihres Aushängeschildes – Entrecôte mit Sauce béarnaise!



LES DEUX DIENSTBACH
Feine französische Landküche

MENÜ:

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

Apfel-Knollensellerie-Suppe

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

Tarte Tatin mit Vanilleeis

TERMINE:

Sa, 19.03.16, 11.00-15.00 Uhr

Les Deux Dienstbach, Untere Albrechtstraße 16, 65185 Wiesbaden

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

DIE FEINE BRETONISCHE FISCHKÜCHE

 David Fischer

Das perfekte winterliche Gegenstück zu der Feinen südfranzösischen 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 Estragonsauce

Cotriade (Bretonische Fischsuppe)

Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern

Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

TERMINE:

Mi, 13.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 17.02.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

KOCHEN WIE GOTT IN FRANKREICH

 Das Team der Genussakademie

Ohne Senf geht in der französischen Küche nichts. Deshalb haben wir einen neuen Kochkurs rund um das Thema Senf entwickelt und uns mit Maille – einem der besten und traditionsreichsten Senfhersteller Frankreichs – zusammengetan. Gemeinsam zaubern die Teilnehmer hier 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 ein zartes Kalbsfilet in einer Senf-Oliven-Kruste zu, dazu gibt es ausgefallenen Kartoffel-Trauben-Salat, und sogar im Schokoladen-soufflé mit Gewürzäpfeln finden Sie Balsamico!

MENÜ:

Lauwarmer Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln

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

Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzäpfeln

TERMINE:

Di, 19.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Di, 19.04.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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.



MARITIM
Hotel Frankfurt

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:

Mi, 23.03.16, 18.00-21.00 Uhr

Fr, 20.05.16, 18.00-21.00 Uhr

SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt

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

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, 27.02.16, 18.30-22.30

Die Genussakademie

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

ORIENT

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!



MENÜ:

Taboulé

Huhn gefüllt mit Reis und Vermicelli

Lamm Kibbeh rockne

Baba Ganoush, Humus

Joghurtkuchen mit Zitronensirup



TERMINE:

So, 24.01.16, 11.00-15.00 Uhr

Mo, 14.03.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

Fotos: grossaufnahmen.de, privat, Dirk Ostermeier, Alexander Beck

MADE FOR THE MODERN TRAIL

INTRODUCING THE BLACK FOREST COLLECTION.



TIMBERLAND® STORES

HANAU · Nürnberger Straße 37
DARMSTADT · Ernst-Ludwig-Straße 5
ASCHAFFENBURG · Frohsinnstraße 5
SULZBACH I. T. · Main-Taunus-Zentrum
FRANKFURT · Zeil 127 / Katharinenpforte

Timberland.de

EST. 1973

Timberland® 

BEST THEN. BETTER NOW.

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 Karpfen!

Karpfen liegt voll im Trend, weil er nachhaltig, regional, unkompliziert zuzubereiten, sehr vielseitig und lecker ist wie kaum ein anderer Süßwasserfisch. Ursprünglich stammen Karpfen aus Asien, wo sie seit über 2000 Jahren gezüchtet werden. Die Römer brachten den Fisch nach Europa, wo Mönche Arten mit hohem Rücken und wenig Schuppen züchteten, damit er mehr Fleisch als Fastenspeise hergibt. Heute ist Karpfen einer der erfolgreichsten Zuchtfische und in zahlreichen stehenden und langsam fließenden Gewässern zu finden. In Deutschland sind vor allem zwei Sorten verbreitet: der Schuppenkarpfen und der schuppenlose Spiegelkarpfen. Zuchtkarpfen werden in einem Alter von zwei bis drei Jahren abgefischt, sobald sie etwa 40 cm lang und ein bis zwei Kilogramm schwer sind.

Gefüttert wird der Fisch in der Regel mit Getreide, Lupine und Melasse. Karpfen sind das ganze Jahr über im Handel erhältlich, die beste Qualität haben sie jedoch im späten Herbst direkt nach dem großen Abfischen, bevor der Frost das Wasser in den Becken gefrieren lässt. Der Karpfen ist für sein mageres, wohlschmeckendes Fleisch bekannt. Er muss allerdings nach dem Fangen noch einige Tage ohne Nahrung in klarem Wasser gehalten werden, damit er seinen manchmal etwas dumpfen, erdigen Geschmack verliert. Jetzt denkt jeder bestimmt an der Karpfen in der Badewanne, doch heutzutage werden Karpfen schon in den Zuchtanlagen vor dem Schlachten für einige Tage in Bassins mit klarem Wasser umgesetzt und natürlich auch bei Fisch Franke küchenfertig oder als Filet angeboten – der „mooselt“ nicht mehr. Karpfen blau ist ein traditionelles Weihnachts- und Silvesteressen, dessen Ursprung eigentlich im Osten Europas liegt. Der ausgenommene Fisch wird im Ganzen mit Kräutern, Gewürzen und etwas Essig in leicht siedendem Wasser gegart, wobei seine Haut eine blass-bläuliche Färbung annimmt. In Franken wird der Karpfen filetiert und wie ein Schnitzel paniert gebraten, in anderen Regionen spaltet man den ganzen Fisch der Länge nach und frittiert den Karpfen mit Haut und Flossen knusprig – ich persönlich mag ihn am liebsten als Karpfenmaul-tasche in Räucherfischbrühe!

Mit maritimen Grüßen,

Ihr Gregor Engels

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 Pimientos del Padrón und Mojoosoße
Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen
Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne
USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

TERMINE:

So, 17.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Fr, 11.03.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

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 herzhaft-leckere 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 Cheese Cake 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:

Sa, 16.01.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 19.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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**

Save the date



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

KULINARISCHE EVENTS DER EXTRAKLASSE MIT DIETER MÜLLER UND JÖRG LAWERENZ

Galadinner & exklusiver Kochkurs mit Dieter Müller



Galadinner von Dieter Müller und Jörg Lawerenz
am 5. März 2016 ab 19 Uhr | 198,00 Euro* pro Person
Kochkurs mit Dieter Müller
am 6. März ab 10 Uhr | 250,00 Euro* pro Person

*inkl. Mwst.

2. Gourmetsalon mit Jörg Lawerenz



Küchenparty der Extraklasse
mit sechs Spitzenköchen
am 19. März ab 18.30 Uhr
179,00 Euro* pro Person

*inkl. Mwst.

Ihre Reservierung nehmen wir gerne telefonisch entgegen unter 0049 (0)61 73 / 701 564
oder per E-Mail an banqueting@schlosshotel-kronberg.de | Alle Preise verstehen sich inkl. Speisen und Getränken

SCHLOSSHOTEL KRONBERG · HAINSTRASSE 25 · 61476 KRONBERG IM TAUNUS
TELEFON 0049 (0)61 73 / 701 - 01 · TELEFAX 0049 (0)61 73 / 701 - 267 · INFO@SCHLOSSHOTEL-KRONBERG.DE

Inhaber: Hessische Hausstiftung, Hainstraße 25B, 61476 Kronberg. Die Hessische Hausstiftung ist eine Stiftung nach dem Privatrecht.
Vertretungsberechtigter Vorstand: Donatus Landgraf von Hessen, Rainer Prinz von Hessen

WWW.SCHLOSSHOTEL-KRONBERG.DE





Im Wein vereint

Deidesheim gehört zu den bekanntesten Weinorten Deutschlands, doch neben großen Namen des Pfälzer Weinbaus macht hier in den letzten Jahren ein Zusammenschluss von Winzern zunehmend von sich reden: Der Deidesheimer Winzerverein steht für die perfekte Verbindung von Tradition und Innovation!

Text: Bastian Fiebig

Als Genossenschaft mit Weinguts-Charakter bewirtschaftet der Deidesheimer Winzerverein gerade mal eine Weinbergsfläche von annähernd 165 Hektar in renommierten Weinlagen rund um Deidesheim, Forst und Ruppertsberg. Durch die Arbeit der engagierten Mitglieder – meistens Nebenerwerbswinzer, die nach getaner Arbeit in den Betrieben der Region Entspannung in ihrem Wingert suchen und liebevoll jeden einzelnen Rebstock hegen und pflegen – entstehen hier durchschnittlich 1,5 Millionen Liter Wein pro Jahr, die ausschließlich als Flaschenwein oder Sekt vermarktet werden. Viele der hier erzeugten Tropfen erhalten bei nationalen und internationalen Verkostungen immer wieder hohe Auszeichnungen, und der direkte, ganz persönliche Draht zum Kunden macht den entscheidenden Unterschied aus zu anderen, weitaus größeren Genossenschaften, die häufig schon wegen der zu verarbeitenden Mengen kaum eine andere Wahl haben, als zu großen Teilen anonyme Massenware zu produzieren.

Teamwork für Genuss

Die Mitglieder dieses weinseligen Vereins sammeln seit Generationen ihr spezifisches Wissen über Weinanbau und die Böden rund um Deidesheim. Durch intensiven Erfahrungs-

und Informationsaustausch untereinander wird dieses Wissen ständig erweitert, und so fließen die neuesten Erkenntnisse und aktuellen Trends beinahe von selbst in die tägliche Weinbergarbeit ein. Das Ergebnis sind gesunde, qualitativ hochwertige Trauben. Mittels modernster Kellertechnik, einem engagierten und qualifizierten Keller-Team sowie gut aufeinander abgestimmten Betriebsabläufen entstehen authentische Weine von



Fotos: Bruno Klüppel, Silke Gummels

besonderer Qualität und Ausdruckskraft. Der Fokus liegt dabei auf der Optimierung der Weinqualität und dem schonenden Umgang mit Umwelt und Natur, denn die Weinqualität beginnt nun mal stets im Weinberg. Eine solidarische Gemeinschaft von erfahrenen Winzern auf der einen und ein starkes, kompetentes Team von Mitarbeitern auf der anderen Seite – das ist hier seit über einem Jahrhundert solide Basis für erfolgreiche Unternehmenstätigkeit.

Krise als Chance

An der Wende zum 20. Jahrhundert befanden sich die Kleinwinzer allerdings in einer tiefen Depression. Viele waren durch Missernten und Abhängigkeiten im Rahmen der Vermarktung ihrer Moste hoch verschuldet. Johannes Mungenast, Gründer Vater der Genossenschaft, war schnell bewusst, dass diese Notlage nur durch den erfolgreichen Zusammenschluss zu einem Winzerverein beseitigt werden konnte – am 16. September 1898 gründete er gemeinsam mit 45 Winzern die erste sogenannte Herbstgenossenschaft der Pfalz. Bereits im darauffolgenden Jahr begannen die Mitglieder in Eigenleistung mit dem Bau des Kellers und des Kelterhauses in der Prinz-Rupprecht-Straße, wo der Winzerverein auch heute noch zu Hause ist. Als ältester Winzerverein der Pfalz kann man nun eigentlich voller Stolz auf über 115 Jahre Weinbautradition zurückschauen, doch der Blick geht immer nach vorn, denn neue große Aufgaben warten auf die rührigen Weinmacher, geführt von einem innovativen, jungen Vorstand und Aufsichtsrat.

Terroir und Trauben

In Deidesheim zeugt eine mehr als zweitausendjährige Tradition von den hervorragenden lokalen Voraussetzungen für den Weinbau. Am Rande des Haardtgebirges scheint die Sonne wie nirgendwo sonst in Deutschland – fast 2000 Stunden im Jahr! Die Weinberge rund um den romantischen Ort sind durch den Pfälzer Wald im Westen vor Nachtabkühlung geschützt. Vorherrschender Boden ist hier verwitterter Buntsandstein, der je nach Lage Anteile von Lehm, Geröll, Kalk oder Ton enthalten kann. Diese Bodenarten sind für Wasser gut durchlässig und bewirken, dass die Wurzeln des Weinstocks schnell im Trockenen stehen. Dadurch kann sich die umgebende Erdschicht stärker und nachhaltiger erwärmen und die Rebe muss tiefer wurzeln, um sich ausreichend mit Feuchtigkeit zu versorgen. Dies fördert wiederum die Aufnahme von Mineralien und schenkt lagentypische Weine voller Charakter. Hier fühlt sich vor allem der Riesling wohl, darüber hinaus runden Grau- und Weißburgunder, Rivaner, Gewürztraminer und Morio-Muskat das Weißwein-Geschmacks-Erlebnis ab. Die Rotweinklassiker Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser haben in jüngster Zeit Gesellschaft bekommen: Internationale Rebsorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon gehören hier mittlerweile schon zum Standardsortiment.

Adel verpflichtet

Mit dem „König der Weißweine“ – dem Riesling – genießt Deidesheim einen weltweit ausgezeichneten Ruf, und hier liegt selbstverständlich auch die besondere Stärke des Winzervereins: Etwa 67 Prozent der gesamten Rebfläche sind mit dieser



edlen und begehrten Traubensorte bestockt. Neben einer Vielzahl unterschiedlicher Lagen und Qualitäten hat man nun gemäß der Leitidee „Qualität vor Quantität“ die anspruchsvolle Riesling-Edition ins Leben gerufen. Nur Trauben aus Weinbergen ausgewählter Top-Lagen, deren Rebstöcke mindestens zehn Jahre alt sind und deren Trauben ein Mostgewicht von über 90 Grad Oechsle erzielen müssen, sind Grundlage für diese ausgezeichneten Weine. Die Ernte erfolgt nach negativer Vorlese durch eine selektierte Lese, so dass nur ausgereifte, absolut gesunde Trauben verwendet werden – beste Voraussetzungen für Spitzenweine, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Kein Wunder, dass ein renommiertes Weinmagazin den Riesling Kabinett trocken 2014 aus der Lage Grainhübel für „GG-würdig“ erklärte, was nichts anderes als „Großes Gewächs“ bedeutet – die Bezeichnung für Deutschlands absolute Top-Weine!

Da darf's ein Gläschen mehr sein!

Verblüffend ist auch das Preisniveau: Die Vereinsmitglieder sind sich ihrer Verantwortung für ihre ungemein treue Kundschaft sehr bewusst und halten bei der Kalkulation den Ball mehr als flach: Der prämierte Wein etwa kam auf gerade mal 8,90 € pro Flasche! Kein Wunder, dass dieser magische Stoff schnell ausverkauft war, doch keine Sorge: Die Weingenossen haben das Keltern nicht verlernt und werden auch 2015 wieder ein ausgezeichnetes Jahr auf die Flaschen bringen. Von denen hat sich die Genussakademie eine ansehnliche Zahl gesichert, und so werden Ihnen in zahlreichen Kochkursen nun vorzügliche „Vereinsweine“ begegnen. Selbstverständlich stellen wir auch ein paar davon in den Genuss-Shop auf der Fressgass', und wer Lust auf einen Kurztrip in die Pfälzer Sonne hat (die im Weinkeller auf jeden Fall das ganze Jahr über scheint), kann in Deidesheim nicht nur das wunderschöne Stadtbild und ausgezeichnete Restaurants, sondern auch die tolle Auswahl an erstklassigen Weinen genießen.

Winzerverein Deidesheim eG
Shop: Prinz-Rupprecht-Straße 8, 67146 Deidesheim/Pfalz,
Tel. 06326/96880, Mo-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-16 Uhr, So 11-16 Uhr,
www.winzervereindeidesheim.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, 22.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 22.03.16, 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
Konfierter Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat
Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMINE:

Fr, 19.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 15.04.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!

Konstantinos Karamoschidis

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

Grundkurse Konstantinos (Kosta) Karamoschidis 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 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 einfache 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, 31.05.16, 19.00–23.00 Uhr

Fisch: Di, 07.06.16, 19.00–23.00 Uhr

Fleisch: Di, 14.06.16, 19.00–23.00 Uhr

Geflügel: Di, 21.06.16, 19.00–23.00 Uhr

Mein erstes Menü: Di, 28.06.16, 19.00–23.00 Uhr

Die Genussakademie

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



FLEISCH – BASICS

Konstantinos Karamoschidis

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, 18.01.16, 18.30–22.30 Uhr

Sa, 27.02.06, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

GEMÜSE – BASICS

Konstantinos Karamoschidis

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

MENÜ:

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer

Gemüsesticks mit zweierlei Dips

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

TERMINE:

Mo, 18.04.16, 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 DAMPFGAREN



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:

Niedergearter Lachs mit asiatischem Gurkensalat, Ingwer, Koriander und Minze

Salat von konfierten Hühnerkeulen, Cocobohnen und Petersilie

Niedergearktes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, Champignons und Portweinschalotten

Kleine Dampfnudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

TERMINE:

Mo, 18.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 21.03.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



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 (Lammkarree, Roastbeef, Entenbrust)

MENÜ:

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreisalat

Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMIN:

Mo, 25.01.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DER SAUCENPROFI



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 soweit: 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

Di, 22.03.16, 18.30-22.30 Uhr

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

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 Basissauce der französischen Küche auf der Tagesordnung.

MENÜ:

Doradenfilet mit Schalotten-Butter-, Rosmarin- und Olivensauce

Maispoullardenbrust 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, 20.02.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 27.02.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 12.03.16, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



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

SELBST BROT BACKEN



Jürgen Hellmuth

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

MENÜ:

Hefezopf
verschiedene Focaccia-Sorten,
Vollkornbrot mit Nüssen, Weißbrot

TERMINE:

Di, 23.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 19.04.16, 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 Ganges zuvor die beste Gelegenheit zur „Wiedergutmachung“. Dafür bedarf es aber solider Grundkenntnisse, denn besonders bei den echten Klassikern aus der süßen Welt der Desserts sind die Ansprüche der Gäste hoch. Für Sie ist das nach diesem Kurs allerdings kein Problem mehr: Die Teilnehmer dieses sinnlichen Kurses arbeiten sich durch typische Grunddesserts wie Crème brûlée, Eis, Schokoküchlein und Schokoladenmousse, lernen dabei die Zubereitung der Grundrezepte und saisonale Variationen. Damit sind Sie gut gerüstet für Feiern und Menüs aller Art – von exotisch bis klassisch ist alles dabei, und das richtige Anrichten der süßen Köstlichkeiten lernen Sie gleich mit!

MENÜ:

Joghurtmousse mit Zitrusfrüchtesalat und Minze
Ananascarpaccio mit Kokos-Panna cotta und Limetten-Passionsfruchtvinaigrette
Tonkabohnen-Crème-brûlée mit Cassis-Sorbet und Orangentuille
Schokoladentarte mit Mango, Mokka und Moscovado-Zucker

TERMINE:

So, 21.02.2016, 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, Auberginenrollchen, Garnelen im Tempurategie auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, niedergegarter Lachs, Tandoori-Hühnchenspieß, Mango-Shoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

TERMINE:

Sa, 23.01.16, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 18.04.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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
Muschelamtsuppe mit Curry und Lauch
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten
Mascarpone-creme mit Erdbeeren und Cantuccini

TERMINE:

Fr, 26.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

ZART, PURISTISCH, AROMATISCH: 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:

Mo, 21.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



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.

Der Burgunderclan

Nein, es geht hier nicht um eine französische Winzerdynastie oder gar um familiäre Strukturen mit zweifelhaftem Hintergrund. Meine kleine Geschichte handelt heute vielmehr von den Burgundersorten, einer der Ur-Reben, deren Alter auf mehr als 2000 Jahre geschätzt wird. Von dieser Ur-Rebe, dem Pinot Noir, stammen über 150 europäische Rebsorten, sowohl weiße als auch rote, ab, die allesamt durch Mutation oder natürliche Kreuzung entstanden sind. Hinzu kommen noch etwa 1000 sogenannte Klone, die genetisch kaum voneinander abweichen, jedoch für spezielle Klimazonen und örtliche Begebenheiten selektioniert (optimiert) wurden. Ein ganz schön großer Clan. Die bekanntesten Vertreter unter den weißen Pinot-Sorten sind Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay. Alle drei sind international weit verbreitet. Weißburgunder und Chardonnay sind, ähnlich dem Riesling, sehr anspruchsvoll, wenn es um die Wahl der Böden und des Mikroklimas geht. Beide lieben eher tiefgründige, kalkhaltige Böden und exponierte, warme Weinbergslagen. Alle drei Rebsorten bieten ein breites Spektrum an Ausbauprodukten. Die Einstiegsweine sind kommode Alleskönner, die als Menübegleiter eine große Bandbreite abdecken. In der Regel werden sie im Stahltank oder im großen Holzfass ausgebaut. Mit ihnen kann man vom kräftigen Fisch über helles bis hin zu kurzgebratenem roten Fleisch sehr vielfältig agieren. Gegen den aktuellen Trend, „Was für ein Weißwein? Egal, Hauptsache Grauburgunder“, bevorzuge ich in dieser Kategorie gerne den Weißburgunder. Weine aus dieser Rebsorte sind in den meisten Fällen wesentlich frischer und feinnerviger. Ein komplexes Aromenspiel, das über Zitrusfrüchte, Steinobst zu dezenter Exotik geht, macht sie lebendig. Aus Weißburgunder und Chardonnay werden aber auch internationale Spitzenweine ausgebaut. In diesem hochwertigen Segment erfolgt der Ausbau im Barrique, das verhilft den Weinen zusätzlich zu feinen Gerbstoffen und zarten Röstaromen. Gemeinsam mit den Fruchtnoten und Aromen von Brioche und Nüssen entstehen so kraftvolle, hochelegante Weine, die hervorragend auch mit Wildgerichten oder der Weihnachtsgans korrespondieren. Solche Weine sind vielleicht nicht billig – aber jeden Cent wert!

Mit weinseligen Grüßen,

Ihr Wolfgang Feierfeil

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

TERMINE:

Sa, 06.02.16, 18.00-19.30 Uhr

Fr, 22.04.16, 18.00-19.30 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

10 € inkl. 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 die 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:

Fr, 22.01.16, 18.00-20.00 Uhr

Sa, 30.03.16, 18.00-20.00 Uhr

Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

25 € 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! Endlich wieder da: das beliebte Tasting im A Casa di Tomilaia und Bernard Antony, der seinen erstklassigen Käse aus Frankreich mitbringt und in der Genussakademie wiederum auf Tom Drieseberg trifft!



FLÜSSIGES GOLD – OLIVENÖL

Elke Finger

Bei einem guten Olivenöl kommen zwei Dinge zusammen, die ansonsten oft unvereinbar scheinen: Es ist unglaublich gesund und schmeckt auch noch hervorragend! Dabei ist jedoch wichtig, dass es sich auch tatsächlich um ein gutes Öl handelt und nicht etwa um ein billiges Massenprodukt aus dem Discounter. Oliven sind sehr empfindliche Früchte, die am besten von Hand geerntet und noch am gleichen Tag schonend weiterverarbeitet werden, um Geschmack und Heilkraft zu erhalten. Leider kommen jedoch nach wie vor raffinierte Öle von fauligen, vom Boden aufgelesenen Oliven unter falschen Etiketten in den Handel. Diese Produkte schmecken weder gut noch bieten sie gesundheitliche Vorteile. Woran Sie das richtige Öl erkennen und welche Olivenölsorten mit dem jeweiligen Gericht korrespondieren, erfahren Sie von Fachfrau Elke Finger. Zur Verkostung wird den Kursteilnehmern ein kleines mediterranes Menü gereicht – natürlich nur unter Einsatz der allerbesten Olivenöle!



MENÜ:

Mediterrane Köstlichkeiten mit Olivenöl

TERMINE:

Do, 10.03.16, 19.00-22.00 Uhr
Öldorado Frankfurt
Mörfelder Landstraße 109 a
60598 Frankfurt

69 € inkl. Getränke



A CASA DI TOMILAIA: DAS TASTING

Tom Bock

Endlich ist es wieder da: das Tasting mit Tom Bock! Sein Name wird zur Zeit regelmäßig im Zusammenhang mit der Rückbesinnung auf das, was man mit Wein aus der Toskana verbindet, genannt. Sangiovese steht als Leitrebsorte der Region im Zentrum seiner Arbeit als Winzer. Tom Bocks Weingut Tomilaia im winzigen Weiler Grimoli in der Nähe von Cavriglia in den Chianti-Bergen verband schon immer Tradition und Avantgarde. Von den aktuell annähernd 40 Hektar Land stehen 14 mit Reben und Oliven unter Ertrag. Das hieraus gewonnene Öl und der Wein sind die Früchte der Arbeit, die Sie ganz exklusiv bei diesem außergewöhnlichen Tasting im Weingut-Restaurant „A Casa di Tomilaia“ erschnuppern können. Sangiovese piccolo und grosso (auch als Brunello bekannt) geben zwar die Richtung vor, aber Malvasia nera, Ciliegiolo, Merlot und Syrah spielen ebenfalls eine Rolle bei der Erzeugung der außergewöhnlichen Weine von Tomilaia. Damit das gelingt, wachsen die zum Teil über 60 Jahre alten Reben in perfekt gepflegten Weinbergen, von denen einige sogar noch nach alter Weise quer zum Hang bepflanzt sind. Durch den Abend führt Sie Tom Bock ganz persönlich. Neben den Weinen erwarten Sie auch kleine toskanische Gaumenfreuden, die die Eigenschaften der hervorragenden Weine unterstreichen. Erleben Sie einen toskanischen Abend mitten in Frankfurt!



MENÜ:

Weine von Tomilaia & Friends – Tropfen befreundeter Weingüter stehen ebenfalls auf der Agenda und werden von Tom Bock passend zu Jahreszeit

A CASA DI TOMILAIA

und Klima ausgesucht. Außerdem werden die fulminanten Weine von einem bunten Reigen typisch toskanischer Köstlichkeiten umrahmt.

TERMINE:

Fr, 20.05.16, 18.00-21.00 Uhr
A Casa di Tomilaia, Walther-von-Cronberg-Platz 7

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

KÄSE- UND WEINGENUSS AUF ALLERHÖCHSTEM NIVEAU

Bernard Antony & Tom Drieseberg

Maitre Bernard Antony hatte gemeinsam mit Tom Drieseberg richtig Spaß – 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 prickelnden Begrüßungsgetränk, anschließend erläutert Antony auf seine eigene, charmante Art seinen Gästen die Unterschiede der einzelnen Sorten und ihrer Verfeinerung. Er wird nicht umsonst als weltbesten Affineur gepriesen: Von seinem kleinen „Käs-Keller“ in Vieux-Ferrette trägt er seit Jahrzehnten den guten Geschmack hinaus in die weite Welt, zahlreiche europäische Fürsten- und Königshäuser, Präsidenten sowie die meisten Drei-Sterne-Restaurants, aber auch die Frankfurter Restaurants Français, Tigerpalast und Laflour werden von ihm exklusiv beliefert. Tom Drieseberg führt seit 1998 gemeinsam mit seiner Frau Anja Wegeler-Drieseberg die Weingüter Wegeler in der 4. Generation. Mit Rieslingweinen aus dem Rudesheimer Berg und aus Geisenheim sowie vom legendären Doctorberg in Bernkastel setzt man hier Maßstäbe!



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

In diesem Kurs werden nur jene besten und edelsten Stücke verkostet, die ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen. Nach diesem Abend verstehen Sie dann auch, warum die Gerichte dort immer so viel besser schmecken. Die Genussakademie und das FrischeParadies bringen spanisches Iberico-Schwein, zarte Lammschulter und verschiedene feine Stücke vom Rind mit: 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 – ebenfalls Programm der Genussakademie!



MENÜ:

Iberico-Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce

Langsam gegrillte Lammschulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse

Rindfleischtasting mit hausgemachten Pommes alumettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen

Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

TERMINE:

Do, 02.03.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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 FrischeParadies 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 QSPF auf Safranrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

Loup de Mer mit Kartoffel-Mousseline und Sauce Vierge

Apfel-Karamelldessert mit Vanilleparfait und Zimtsabayon

TERMINE:

Mi, 11.02.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

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? 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 vieles mehr. Ist das, was auf den Tisch kommt, tatsächlich frisch gekocht oder Convenience? Das lässt sich am besten am eigenen Gaumen erspüren, deshalb kommt beides an den Tisch – hier sind die Geschmacksnerven gefragt!



Estragon

MENÜ:

Wagyu-Pastete mit Cumberlandsauce oder

Krustenterrine mit hausgebeiztem Gewürzlrach

Variation von Edelfischen mit Safran-Estragonsauce oder

Geschmorte Ochsenbacke in Tempranillo

Mousse au chocolat

oder

Kleine französische Käseauswahl

TERMINE:

Mi, 14.04.16, 18.30-22.30 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

Genuss



NUOVA SIMONELLI

ELEKTRA

WEGA



Das Besondere für ambitionierte Privatanwender.

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

macatec
Beratung Verkauf Service

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

NEU

GENIESSEN WIE DIE KÖNIGE: GÖTTLICHES BURGUND!

Bastian Fiebig

„La Bourgogne“ 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 im Mittelpunkt des burgundischen Weinbaus stehen. Dieser Kurs ist ein persönliches Angebot von Genussakademie-Direktor Bastian Fiebig für Genießer und Kenner. Er ist ein Kenner der Region und reist mit seinen Gästen an diesem Abend im Glas durch seine zweite Heimat von Nord nach Süd, von Chablis 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. Vom Frischkäse mit Kräutern über Austern und den echten Jambon persillé bis zur Tarte aux pommes erleben Sie bei diesem faszinierenden Tasting die ganze Vielfalt des kulinarischen Burgund, verkosten außergewöhnliche Weine von leicht und frisch bis zu ganz großen Gewächsen und bekommen natürlich wertvolle Informationen und Tipps rund um diese völlig zu Unrecht als kompliziert verschriene Weinbauregion. Selbst anpacken müssen Sie hier nicht, dafür bleibt bei dem Programm auch keine Zeit – ein ganzer Abend nur zum entspannten Genießen.

MENÜ:

Frischkäse 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
Der große Solist: ein roter Grand Cru (genaue Lage im Januar online)
Tarte aux pommes / Pouilly-Fuissé

TERMINE:

Fr, 19.02.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

WIEDER DA

WEIN UND KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

Bastian Fiebig

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



Es werden die Käsesorten Appenzeller, Beaufort, Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Crottin de Chavignol, Epoisses, Munster, Livarot und ein regionaler Überraschungskäse verkostet – die Auswahl der Weine bleibt allerdings bis zum Kursbeginn geheim!

MENÜ:

Verkostet werden acht unterschiedliche Käsesorten sowie korrespondierende Weine aus Europa.

TERMINE:

Fr, 05.02.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



SO GEHT WEIN

Bastian Fiebig

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts über dieses faszinierende Getränk und wollen endlich mal klare Antworten auf Fragen wie „wie wird Wein gemacht“, „warum sind einige Weine irrsinnig teuer und sind diese ihren Preis wert“ oder „welcher Wein passt zu Rinderbraten“? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für Sie! Bastian Fiebig, 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:

Fr, 04.03.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card

BÜHNE SUCHT KOCH



Du möchtest nicht mehr in einer engen, heißen und fensterlosen Küche schuften, sondern lieber gemeinsam **mit netten Kollegen im Kochkurs oder beim Showcooking** zeigen, was Du wirklich draufhast?

Willst deine Kenntnisse mit viel Spaß und Humor weitergeben, die Begeisterung Deiner Gäste hautnah spüren, dich **beruflich weiterentwickeln und ein bekanntes Gesicht in den Medien werden**? Dann ist die Genussakademie die richtige Bühne für Dich! Wir suchen ab sofort sowohl einen **fest angestellten Koch (oder Köchin) als auch dynamische Freelancer** und erwarten Begeisterung für Kochen und Genuss, Spaß am Umgang mit Gästen und natürlich, dass Du gut kochen kannst und nicht auf den Mund gefallen bist.

Melde Dich einfach unter twisken@mmg.de – wir freuen uns darauf, Dir die größte Kochschule von Genussdeutschland zu zeigen und dich vielleicht schon bald in unserem starken Team begrüßen zu dürfen!



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 Champagnertasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedensten Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, und zwar vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, 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

TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

Andreas Bächer

Andreas Bächer bietet mit seiner Weinstube „WeinBächer“ 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 Zusammenspiel mit den Kleinigkeiten. Dabei ist unsere Devise „klein, fein und gar nicht schwer nachzukochen“ – lassen Sie sich überraschen!

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 16.01.16, 18.00–23.00 Uhr

Sa, 12.03.16, 18.00–23.00 Uhr

WeinBächer, Nibelungenallee 29,
60318 Frankfurt am Main

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



DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS



Giovanni Burgarella

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

TERMINE:

Sa, 27.02.16, 11.00–15.00 Uhr

Fr, 22.04.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

DER PROFI-BARISTA

Giovanni Burgarella

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Università del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Espresso-Genießer an. Mit dem brandneuen Kurs steigt er deutlich tiefer in die Geschmacksprofile verschiedener Röstungen ein. Auch das Thema „Latte Art“ kommt natürlich nicht zu kurz: Burgarella erklärt anschaulich, wie man wunderschöne Bilder aus Milchschaum in die Kaffeetasse zaubert, die ein Meisterbarista angeblich ganz locker aus dem Handgelenk schüttelt. Für den Laien unmöglich? Nach diesem Kurs ganz sicher nicht! Im Profi-Kurs wird auf die Grundkenntnisse von „Die Geheimnisse der Baristas“ aufgebaut. Ein Besuch des Grundkurses wird empfohlen, ist aber natürlich keinesfalls Pflicht.

TERMINE:

Fr, 10.06.16, 18.00–22.00 Uhr

Die Genussakademie

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



Rheinhessen

DIE WEINE DER WINZER



BESTER TOP 10 der DLG
SEKTERZEUGER 2015
AUS RHEINHESSEN
FÜR PRICKELNDE
FESTTAGE!

Thilo Acker
Weingut Martinushof


WEINGUT MARTINUSHOF

Probieren Sie auch unsere
Weine direkt im Weingut. **Mi+Do 17–19 Uhr**
Fr+Sa 9–16 Uhr

Gaustraße 79
55294 Bodenheim

Tel 0 61 35.23 50
info@weingut-acker.de

www.weingut-acker.de

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:

Gelbe Paprikasuppe mit gebackener Avocado
Linguine mit geschmolzenen Tomaten und Kräuterschäum
Roastbeef mit Schalottenkompott und Süßkartoffelspalten
Vanille-Tonkabohnen-Mousse mit Espresso

TERMINE:

Sa, 13.02.16, 17.30-21.30 Uhr
Sa, 12.03.16, 17.30-21.30 Uhr
Die Genussakademie

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



DAS GENUSSAKADEMIE-VALENTINSTAGS-DINNER

 **Steffen Ott**

Nur noch wenige Plätze!

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 superbes 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 Valentinstagabend 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 Limonenmarinade 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 € inkl. Getränke |
88 € mit Genuss-Card



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 ne-



benbei 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 drei 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, 03.02.16, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 02.03.16, 18.00-21.00 Uhr
Mi, 13.04.16, 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

DIE GROSSE GENUSS-CARD KÜCHENPARTY

 **Die Genussakademie kocht ...**

Die Genussakademie kocht – und zwar ganz exklusiv für die Genuss-Card-Inhaber: Das Team der Genussakademie tritt wieder an den Herd und schwingt gut gelaunt die Kochlöffel!

Die Küchenchefs der Genussakademie sind selbstverständlich die Profis im Hause, doch was hat eigentlich die Programmplanerin so drauf? Was der F&B-Manager der Genussakademie? Der Geschäftsbereichsleiter oder gar der Inhaber persönlich? Das können Genuss-Card-Inhaber jetzt wieder live und ungeschminkt erleben, denn das komplette Team der Genussakademie tritt geschlossen zur Genuss-Card-Küchenparty an! Hier ist natürlich viel Spaß garantiert, und das aus diversen Diskussionen und Probestunden resultierende Überraschungsmenü wird natürlich auch vor dieser Küchenparty bis zur Öffnung der Türen streng geheim gehalten. Selbstverständlich gibt es auch diesmal Gelegenheit, die Mitarbeiter der Genussakademie in persönlichen Gesprächen besser kennenzulernen und gemeinsam auf ein spannendes neues Jahr anzustoßen. Für diese Veranstaltung gilt ganz besonders der Hinweis, dass entspannte Planung hier schnell für ein anderes Abendprogramm sorgt als gewünscht: Diese Plätze sind immer ganz besonders heiß begehrt!

MENÜ:

Überrrrrrraschung!

Menü für GenussCard-Inhaber kostenlos
Getränkepakete: 25 € mit Alkohol, 12 € ohne Alkohol (zahlbar vor Ort)

TERMIN:

Sa, 06.03.16, 18.00-22:00 Uhr
Die Genussakademie Medienhaus



Käse und Küche im Bregenzerwald



Wer Wert auf gepflegte Gastlichkeit, überschaubare Vielseitigkeit, einfallsreiche Architektur und Küche legt, urlaubt im Bregenzerwald genau richtig. Die Region liegt ganz im Westen Österreichs, im Bundesland Vorarlberg, wenige Kilometer vom Bodensee entfernt.

Im Bregenzerwald leben 30.000 Menschen in 22 Dörfern. Die Bewohner dieser Dörfer haben schon immer darauf geachtet, ihren Lebensraum und die landwirtschaftlich geprägte Kulturlandschaft wohlüberlegt zu gestalten. Die Bauweise der Häuser überrascht mit einer spannenden Kombination aus alter und neuer (Holz-)Architektur. Einblicke ins gestalterische Schaffen geben seit Kurzem zwölf neue Dorfrundgänge unter dem Titel „Umgang Bregenzerwald“.

Vom Berg und den Alpen

Mit Regionalem – von den bodenständigen Käsknöpfle bis zu innovativ Leichtem – verwöhnt die Küche, in den Wirtschaftshäusern ebenso wie in zahlreichen ausgezeichneten Restaurants. Einige von ihnen haben sich das Motto „MundArt“ zu eigen gemacht. „MundArt“ steht einerseits für den Bezug zur Region, andererseits für die Kreativität in der Küche. Kulinarisches Aushängeschild sind die verschiedenen Käsespezialitäten. Am bekanntesten ist der Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse. Der Hartkäse schmeckt umso würziger, je länger er reift. Milder Käse lagert einige wenige Monate, die würzigeren Varianten ruhen zwölf Monate und länger. Hergestellt wird der Käse in 17 Dorfsennereien und – im Sommer – auf rund 90 Sennalpen. Für die Erzeugung wird ausschließlich silofreie Milch („Heumilch“) verwendet, eine Rarität innerhalb der Europäischen Union, denn nur rund drei Prozent der Milch sind silofrei. Dem Käse widmet sich sogar eine ganze Straße: Die „KäseStrasse Bregenzerwald“ vereint Sennereien, Käsewirte und Bauernhöfe mit Ab-Hof-Verkauf. Zu den Stationen zählen beispielsweise der moderne

Gewinnspiel für die Leser des GenussMAGAZINS!

Gewinnen Sie einen Wertgutschein über € 500,- für einen Urlaub im Bregenzerwald. Dazu gibt es – je nach Saison – eine kulinarische Sommer- oder Winterwanderung für zwei Personen. Einlösen können Sie den Gutschein zwischen Januar und Oktober 2016, nach Verfügbarkeit.

Schreiben Sie eine E-Mail an: gewinnspiel@journal-frankfurt.de mit dem Betreff: **GenussMAGAZIN – Bregenzerwald**
Teilnahmeschluss: 29.02.2016

Käsekeller in Lingenau, in dem viele tausend Laibe Bergkäse reifen; das täglich geöffnete Käsehaus in Andelsbuch sowie der Schaustall und die Sennschule von Familie Metzler in Egg.

Urlauben und genießen

Für Genussfreudige bietet Bregenzerwald Tourismus vielfältige Möglichkeiten an. „Tafeln im Bregenzerwald“ lädt in den Sommermonaten zum regionalen Menü. Gespeist wird an einer feierlich gedeckten Tafel für 18 bis 40 Gäste, entweder im Freien oder unter dem Dach eines besonderen Gebäudes. Eine kulinarische Ganztageswanderung kann man sowohl im Sommer als auch im Winter unternehmen. Die Routen – zur Wahl stehen jeweils mehrere Wege durch ausgesucht schöne Landschaften – führen vom Frühstück zum Mittagessen und weiter bis zum Dessert.

Nähere Informationen:

Bregenzerwald Tourismus
Impulszentrum 1135, 6863 Egg, Österreich,
Tel. +43 (0)5512 2365, www.bregenzerwald.at



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



DIE ZARTESTE VERSUCHUNG FÜR STEAKLIEBHABER !

Unser Name steht für gutes Essen zu fairen Preisen und bietet für jeden Geschmack das Richtige. Unser Spezialität sind und bleiben unsere meisterhaft zubereiteten Steaks und Burger. Das perfekte Steak beginnt

mit der Auswahl der besten Zutaten: daher wählen wir nur erstklassiges Rindfleisch. Nach dem Würzen grillen wir das Steak gerade soweit, dass es seine Saftigkeit behält und wir Ihnen das zarteste, schmackhafteste Steak servieren können, dass Sie je gegessen haben. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit genußvollen Schlemmerstunden in einem charmanten Ambiente zum Wohlfühlen – wir freuen uns auf Sie!

MAINDINER, Hainer Weg 29, 60599 Frankfurt-Sachsenhausen Tel. 069 660580 25, 24.12.- 10.1.2016 geschlossen, www.main-diner.de



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

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

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

Romantik Hotel Schloss Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/29090, www.schlosshotel-rettershof.de, facebook.com/Rettershof



AMBIENTE ITALIANO

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

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

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



SRA BUA by Juan Amador

Erstklassige euro-asiatische Küche und Service à la Kempinski. Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern.

Das SRA BUA entführt Sie auf eine kulinarische Reise der Spitzenklasse. Tauchen Sie ein, in die Welt von SRA BUA mit unseren Menüs ab EUR 79 pro Person.

SRA BUA by Juan Amador im Kempinski Hotel Frankfurt Gravenbruch
Graf zu Ysenburg und Büdingen Platz 1 / 63263 Neu Isenburg
069 389 88 660 / sraubua.frankfurt@kempinski.com



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

Das GIOIA, übersetzt Freude, ist Anlaufstelle für Genussmenschen 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



SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Das Schlosshotel Kronberg zählt zu den außergewöhnlichsten Schlosshotels in Deutschland. Im Jahre 1893 wurde das Schloss von Victoria Kaiserin Friedrich erbaut und spiegelt noch heute die Eleganz und Atmosphäre dieser Epoche wider. Das historische

Hotel verfügt über 62 liebevoll eingerichtete Zimmer und Suiten. Hier genießt man Entspannung und Luxus in absoluter Privatsphäre. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit angrenzendem Golfplatz gilt unter Kennern als beliebtes Refugium. Höchsten Genuss versprechen zudem die Kochkünste von Chef Jörg Lawrenz. Auch die regelmäßig stattfindenden kulturellen und gastronomischen Events suchen ihres Gleichen.

**Schlosshotel Kronberg · Hainstrasse 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Telefon 0049 (0)61 73/701 - 01 · TeleFax 0049 (0)61 73/701 - 267
info@schlosshotel-kronberg.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



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.

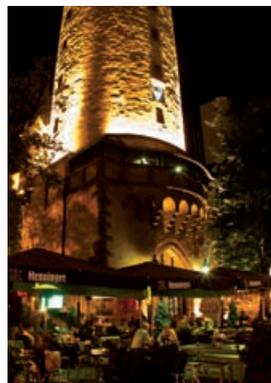
**Martino Kitchen, Webergasse 6-8, 65183 Wiesbaden, Telefon +49 611 990 55 30, 7.00 bis 23.00 Uhr, warme Küche von 12.00 bis 15.00 Uhr und 17.30 bis 22.00 Uhr, Sonntag Ruhetag
restaurant@martino-restaurant.de, www.martino-restaurant.de**

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



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



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)**



Und noch eine Traumreise für Hobbyköche: Sevilla!

Zwei spannende Kochkurse plus Besuch in einer Olivenöl-Hacienda, Sherry-Tasting in Jerez de la Frontera, Flamenco hautnah, ausführliche Stadtführung und diverse Tapas-Tastings: Auf dieser Genussreise fühlen Sie den kulinarischen Puls Spaniens!



Sevilla heißt das nächste Traumziel für Hobbyköche! Untergebracht sind Sie im Vier-Sterne-Hotel Hesperia, etwa acht Fußminuten von der Altstadt entfernt. Schon am Ankunfts-



abend geht es nach individueller Anreise zu Fuß ins Tapas-Restaurant Enrique Becerra, wo die Teilnehmer gemeinsam ein typisches Tapas-Menü mit korrespondierenden Weinen genießen. Der nächste Morgen beginnt nach dem Frühstück mit einer spannenden Stadtführung: Die Kathedrale der Stadt ist die drittgrößte

der Welt, das Real Alcázar einer der schönsten Paläste überhaupt und die Altstadt von Sevilla schon allein eine Reise wert. Abends steht dann eines der besten Fischrestaurants des Landes auf der Agenda: Im Restaurant Tribeca erwartet Sie ein spannendes Showcooking und das folgende Gala-Dinner mit Weinen der Region. Der folgende Tag beginnt in



der ältesten Markthalle der Stadt, dem Triana-Markt. Nach dem Rundgang durch die wunderschönen Hallen endet die kleine Führung bei Taller Andaluz de

Cocina – einer Kochschule, die wie ein Marktstand aufgebaut ist. Hier bereiten Sie gemeinsam mit dem sympathischen Küchenchef ein landestypisches Menü in drei Gängen zu. Abends erleben Sie dann im Museo del Baile eine Flamenco-Show, wie man sie nur hier geboten bekommt. Samstags bringt der Kleinbus die Teilnehmer zur Hacienda Guzman mit über 140 (!) unterschiedlichen Olivensorten. Nach Rundgang und ausführlicher Ölprobe geht es weiter in die Sherry-Metropole Jerez de la Frontera, wo nach einem kleinen Lunch in der Bar Juanito ein Sherry-Tasting in der Bodega Pedro Domecq auf die Gruppe wartet. Solchermaßen gestärkt geht es nun wieder zurück nach Sevilla, wo diese opulente Genussreise ihren würdigen Schlusspunkt mit einem großartigen Dinner in der romantischen Taberna del Albaradero findet. Weiter Informationen unter www.genussakademie.com!

SEVILLA

LEISTUNGEN:

Vier Nächte im Hotel Hesperia **** inklusive großem Frühstücksbuffet, Unterbringung im Doppelzimmer, Einzelzimmerzuschlag 240 €

Begrüßungsdrink

Abendessen im Tapas-Restaurant Enrique Becerra inkl. Wein und Softdrinks

Große Stadtführung durch Sevilla

Showcooking und Dinner im Restaurant Tribeca inkl. Wein und Softdrinks

Kochkurs in der Triana-Markthalle bei Taller Andaluz de Cocina inkl. Wein und Softdrinks

Eintritt zum Flamenco-Konzert

Fahrtkosten ins Umland

Führung durch die Hacienda Guzman inkl. Olivenöl-Tasting

Lunch in der Bar Juanito inkl. Wein und Softdrinks

Sherry-Tasting in der Bodega Pedro Domecq

Dinner in der Taberna del Albaradero inkl. Wein und Softdrinks

TERMINE:

26.10.16, 19.00 Uhr bis 30.10.16, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON im DZ:

1190 € | für Teilnehmer der Valencia-Tour 1090 €, Einzelzimmerzuschlag 240 €

Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

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

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

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



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



FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

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

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



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



FRANKFURTER „GRIE SOSS“ – DIE FÜHRUNG ZUM FRANKFURTER NATIONALGERICHT

Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerrampfer, Kresse & Borretsch. Die Frankfurter Grüne Soße, traditionell mit sieben Kräutern. Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Rundgang mit vielen Informationen zur Frankfurter Küche und zu Frankfurter Rezepten inklusive verschiedener Verköstigungen in Sachsenhausen.

Frankfurter Stadtevents
Führungen & Events der anderen Art
Tel. 069/97460327, www.frankfurter-stadtevents.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 Sämmpf.

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

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.

Freunde am Tisch

Im Winter, wenn die Tage kürzer und die Gerichte dafür um so deftiger werden, lade ich zu Hause gerne Freunde für einen schönen Abend am großen Tisch vor dem Kamin ein. Speisenthemen sind in dieser Zeit klassische Gerichte wie Rinderrouladen, Ente aus dem Ofen oder auch mal eine Lammschulter, confiert mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl. Gerne frisch und deftig zugleich, aktuell mit winterlichen Beilagen wie Grünkohl, Rotkohl und Klößen oder Gratin. Sobald die ersten Einladungen raus sind, freu ich mich schon auf die ersten Zusagen.

Die Freude über die Einladung ist bei den Freunden natürlich ebenfalls groß, die Liste der Unverträglichkeiten, Allergien und alternativen Essgewohnheiten allerdings noch viel größer. Zusagen mit dem Hinweis „Aktuell verzichten wir auf Fleisch“, „Ich esse seit kurzem keine Produkte mit Glucose“, „Ich verzichte aktuell auf Alkohol“ oder „Ich habe Laktose-intoleranz“ machen das Einkaufen und die Auswahl der Speisen interessant. Ich verstehe und respektiere natürlich jedermanns Umgang mit Lebensmitteln im Allgemeinen und seiner Ernährung im Besonderen, oftmals wird das Thema Unverträglichkeiten allerdings zu stark problematisiert. Die richtige Dosierung einzelner Bestandteile unserer Nahrung und eine abwechslungsreiche Kost sind Grundsteine für eine ausgeglichene und gesunde Ernährung.

Nur bei etwa 10 Prozent jener Patienten, die von ihrem Hausarzt zum Facharzt für eine Überprüfung auf Laktoseintoleranz geschickt werden, wird diese auch nachgewiesen. Der neueste Trend in der Nahrungsmittelindustrie sind jedoch laktose- und glutenfreie Milchprodukte, zu bekommen im Supermarkt, in Cafés oder auch in Restaurants. Teilweise werden im Großcatering komplette Buffets und Menüs ohne Gluten und Milcheiweiß zubereitet, um gar nicht erst Probleme entstehen zu lassen. Außerdem werden in Discountern und Supermärkten gigantische Umsätze mit Produkten ohne Gluten und Laktose generiert – die Industrie verkauft inzwischen sogar glutenfreies Hunde- und Katzenfutter! Wenn meine Freunde kommen, werde ich alternativ etwas Hokkaidokürbis, Shiitake und Ingwer einkaufen, mit Olivenöl konfieren, mit frischen Kräutern wie etwa Koriander oder Minze würzen und mit gerösteten Cashewnüssen verfeinern. Wetten, dass am Abend trotzdem alle Rouladen essen? Viel Spaß bei Ihrer nächsten Einladung!

Ihr Thomas Haus

Valencia – Traum- reise für Hobbyköche

Drei Kochkurse plus Marktbesuch, Weinprobe, Stadtführung per Fahrrad und Unterbringung im Vier-Sterne-Hotel: die Genussreise nach Valencia

Diese Stadt ist weit mehr als nur ein Geheimtipp: Unterbringung im Vier-Sterne-Hotel im Zentrum der Stadt, fröhliches Dinner im Canalla Bistro des Sternekochs Ricard Camarena, beeindruckende Stadtführung mit dem Fahrrad



(Valencia ist flach wie ein Teller!), Lunch mit Horchata (herrlicher Erdmandelmilch) und Gebäck, abends dann entspanntes Schlendern an der Strandpromenade, Weinprobe, Tipps und Tricks plus Tapasmenü in der Casa Montaña, einer der ältesten Tapasbars der Stadt, am nächsten Morgen gemeinsamer Einkauf in der riesigen Markthalle, anschließend Showcooking und Menü mit Sternekoch Bernd Knöllner bis in den Nachmittag, am nächsten Tag Ausflug zum Paella-„Papst“ Toni Montoliu in seine romantische Barraca mit Kochkurs und üppigem Menü – das Programm dieser Genussreise liest sich genauso aufregend, wie es ist! Achtung: Die Anzahl der Plätze ist auf zwölf Personen limitiert, die (bereits gut gebuchte) Reise also ein genussvolles Vergnügen für Individualisten. Sie wollen mehr sehen? Dann schauen Sie doch auf www.genussakademie.com vorbei – hier finden Sie eine umfangreiche Bildergalerie mit schönen Impressionen der letzten Genusstrips in diese herrliche Stadt!

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 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

TERMIN: Mi, 27.04.16, 18.00 bis So. 01.05.16, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON: 895 €

Das 3 x 3 der guten Adressen



PETERSEN
GUTES ESSEN

KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...

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

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



KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

Kaffeewerk Expressionist, das Frankfurter Depot der Quijote Kaffee Direktimportrösterei aus Hamburg. Probieren Sie sich durch Frankfurts breiteste Auswahl an Espressosorten.

Im Brühmarkt lassen Sie sich überraschen von unserer großen Vielfalt an Filterkaffees von vier renommierten Röstereien und decken Sie sich und ihre Lieben mit tollem Brühequipment ein für den perfekten Kaffee zu Hause.

All you Need is a good coffee – 3 x in Frankfurt:

Kaffeewerk Expressionist: Europa Allee 29
und Friedrich-Ebert-Anlage 35, Tower 185
Brühmarkt: Leipziger Str. 1
www.kaffeewerk-espressionist.de



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



WHISKY FOR LIFE

GUTER GESCHMACK IST DURCH NICHTS ZU ERSETZEN

Kosten und erleben Sie viele der weltbesten Lebenswässer während der Öffnungszeiten oder bei regelmäßig stattfindenden Tastings: Wir bieten Ihnen einen außergewöhnlichen Rahmen für geschmackreiche Momente an.

WHISKY FOR LIFE, Fahrgasse 6 (Nähe Dom),
60311 Ffm, Tel. 0173 / 660 2413
Mi/Do 14-19, Fr 14-20, Sa 12-16 Uhr,
www.whiskyforlife.de



GENUSS-SHOP

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

Genuss-Shop in der Genussakademie, Fressgass'
(Große Bockenheimer Straße) 24, 60313 Ffm,
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



DIE FRANKFURTER WEININSEL TOUR - WEINPROBE-RUNDGANG DURCH BORNHEIMS EINZIGARTIGE VINO THEKEN

Freuen Sie sich auf einen Abend voll spannender Entdeckungen, bemerkenswerter Weine und passionierter Weinhändler. Verkosten Sie in drei einzigartigen Vinotheken charakterstarke, eigenwillige Weine abseits des Mainstreams. Werden Sie zum Weinentdecker und überraschen Sie auch Freunde mit echten Geheimtipps.

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

Kroeger'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

intensiver Erholung & feinem, breit gefächertem Rahmenprogramm - Kultur, Natur, Trekking, Hamam u. Loisir. Marokko pur & authentisch für Reisegourmets und Entdecker. Marrakesch und Essaouira - UNESCO Hafenstädtchen mit Bazar, Sandbucht, Meeresfrüchte-Eldorado... Ganzjährig 18-25°C. Option: Wellen-/ Reiten, Kite-/Surfen, Golf. Dt. Veranstalter ist vor Ort. Einwöchige Sprachferien z.T. mit Specials, wie Neujahr, Valentin, Wellness oder Gourmet ab € 1.200 inkl.7 UN in ***Hotels, zzgl. Flug

ET.VOILA SPRACHFERIEN
Telefon +49-69-47890548, www.etvoila-fr.de

Kampanien kulinarisch – Koch- und Weinreise zwischen Vesuv und Amalfiküste

Südlich von Rom schlägt das innovative Herz Italiens – hier erwachen alte Weinbauregionen zu neuem Leben. Doch nicht nur ausführliche Verkostungen stehen im Zentrum dieser Reise, sondern auch ein Kochkurs mit einem Sternekoch und die traumhafte Region rund um die Amalfiküste

Vom beeindruckenden Blick auf den Vesuv bis zur atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste – Kampanien südlich von Neapel hat viele Seiten. Auch kulinarisch hat diese

bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten – Amalfi-Zitronen gelten bei Feinschmeckern als erste Wahl. Selbstverständlich sind auch die Weine Kampaniens ihre Entdeckung wert. Regionale Rebsorten wie beispielsweise Greco di Tufo oder Fiano im Weißweibereich oder die Rotweine aus Aglianico beziehungsweise die auch als „Sassicaia des Südens“ bekannte Rotweincuvée von Montevetrano konnten in den letzten Jahren ihr Schattendasein beenden und gelten international als Geheimtipp.

Sie wohnen während dieser Reise im wunderschönen, im Hinterland von Salerno gelegenen Resort & Spa Villa Rizzo****. Das Hotel liegt inmitten weitreichender Oliven- und Haselnuss-haine und verfügt neben einem schönen Außenpool auch über einen Wellness-Bereich mit Sauna. Während unserer

Tour erwartet Sie ein umfangreiches, interessantes und hochwertiges Reiseprogramm. Unter anderem erleben Sie einen Kochkurs im Sternerestaurant Marennà und sind auf einer Bio-Büffel-farm bei der Produktion verschiedener Produkte aus Büffelmilch hautnah dabei.



Region einiges zu bieten. Sie ist die Heimat des auch bei uns inzwischen sehr beliebten Büffelmozzarellas, Neapel gilt als die Wiege der Pizza, und das Klima



KAMPANIEN KULINARISCH:

4 Übernachtungen mit Frühstück im Resort & Spa**** Villa Rizzo im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC, www.villarizzo.com

Begrüßungsaperitif

3 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Feudi di San Gregorio, Apicella, San Salvatore inkl. Weinprobe

3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants und Osterien

Kochkurs im zum Weingut Feudi di San Gregorio gehörenden Sternerestaurant Marennà mit anschließendem Essen sowie begleitenden Weinen www.feudi.it

Täglicher Begleitbus (ab/bis Villa Rizzo) inkl. aller Parkgebühren

Schiffahrt über den Golf von Salerno nach Amalfi
Geführter Rundgang durch Salerno

Geführte Besichtigungen in einer Feigenmanufaktur sowie auf einer Büffelfarm

Stadtbesuche u.a. in Vietri sul Mare und Castellabate

Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise

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

Lokale Tourismusabgabe

ORT:

Via Gerardo Napolitano,
84099 San Cipriano Picentino (SA)

TERMIN: 19.09.16. bis 23.09.16

PREIS/PERSON:

Preis/Person im DZ: **995 €**

Das 3 x 3 der guten Adressen



ECHE 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 Spirtuosen, 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**



KLEINE OASE DER GEMÜTLICHKEIT

Die kleine neue Oase der Gemütlichkeit im historischen Zentrum Frankfurts befindet sich direkt neben dem geschichtsträchtigen Römerberg und der Paulskirche. Bei Stern Kaffee am Paulsplatz gibt es nun die hochwertigen und schonend gerösteten Stern-Kaffeebohnen in einem Wohlfühlambiente, mit feinsten Kuchen und freundlicher Bedienung direkt im Stadtzentrum. Ob Sie Kaffeebohnen oder aber eine kurze Auszeit im Café brauchen, im Stern Kaffee am Paulsplatz sind Sie gut aufgehoben.

**Stern Kaffee am Paulsplatz, Neue Kräme 12,
60311 Frankfurt, Mo.-Fr. 8:30-19:30 Uhr,
Sa. und So. 9:30-19:30 Uhr, Tel. 069/92020515,
E-Mail info@sternkaffeeapaulsplatz.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 Kräutern, 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**



EINE WUNDERBARE REISE DURCH DIE WELT DES TEES

Mehr als 300 Sorten an losen Tees sind in den TeeGschwendner Fachgeschäften zu finden: Klassische Schwarze und Grüne Tees sowie aromatisierte Tees, erfrischende Kräuter- und Früchtetees, feinste Weiße Tees und das Trendgetränk Matcha! Utensilien für die Teezubereitung und edles Porzellan sind ebenso erhältlich, wie feines Gebäck zum Tee und Freude schenkende Tee-Präsente. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch die wunderbare Welt des Tees!

**TeeGschwendner, Monique Sachse, Hessen-Center,
60388 Frankfurt Tel. 06109-36652,
frankfurt-hessencenter@teegschwendner.com**



ITALIENISCHE ESPRESSO BAR IM NORDEND

Genießen Sie leckeren italienischen Espresso direkt aus Roma sowie wechselnde hausgemachte französische und japanische Köstlichkeiten aus unserer Konditorei, ohne Konservierungsstoffe und mit extra weniger Zucker und Fett. Werktags bieten wir auch verschiedene Sandwichs to go an.

**Caffé Martella,
Friedberger Landstraße 118, 60316 Ffm,
Mo-Fr 8-18, Sa 12-18, So 13-18, Di geschlossen,
www.caffe-martella-frankfurt.jimdo.com**

Fürstlich kochen

Fürstlich residieren und genießen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern

Auf Schloss Gedern in der Erlebnis-Kochschule wird Kochen zur wahren Passion. Eine Kochschule für alle, die es wissen wollen. Im Gewölbekeller des Gederner Schlosses lernt man in familiärer 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 wun-



derschöne 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

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, 08.04.16, 17.00 Uhr bis Sa, 09.04.16, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON:

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

zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der wunderschön eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs im Schultz-Koch-Atelier auf Schloss Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang. Die Zimmer können 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

Drei 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 drei Winzern zusammen mit köstlichen Speisen. Alle Weingüter, sowie das Hotel selbst wurden von der Great Wine Capital Organisation mit dem Best of Wine Tourism Award ausgezeichnet. Start- und Endpunkt der Rundreise ist das Best Western Hotel Alzey. Die Erlebnisfahrt beginnt mit dem

Nostalgiebus SETRA, Baujahr 1966. Als erstes geht es zum Weingut Kapellenhof in Selzen, wo nicht nur ausgezeichnete Weiß- und Rotweine darauf warten, verkostet zu werden, sondern auch die Vorspeise aus dem Best Western genossen wird. Nach einer kleinen Verschnaufpause bringt Sie der Bus zum Weingut Storr in Alzey-Dautenheim, ausgezeichnet für Kunst und Kultur, wo die Teilnehmer den Zwischengang serviert bekommen. Auch hier gibt es natürlich korrespondierende Weine vom Weingut Storr. Anschließend geht die Fahrt weiter zum Weingut Bernhard Räder in Flomborn. Hier nehmen die Teilnehmer schließlich den Hauptgang ein, der wiederum von korrespondierenden Weinen begleitet wird. Nachdem auf drei verschiedenen Weingütern jeweils ein Gang genossen wurde, geht es zurück nach Alzey, wo das Küchenteam vom Best Western Hotel Alzey bereits mit

süßen Dessertträumen auf die fröhliche Reisegruppe wartet. Ein komfortables Zimmer erwartet jeden Teilnehmer und sorgt für eine entspannte Nacht, bevor es am nächsten Morgen nach dem Frühstück wieder in Richtung Heimat geht.

DIE WEINENTDECKER-NOSTALGIEBUSTOUR

MICHAEL WERNER

ABLAUF:

Beginn mit einem Aperitif um 17.30 Uhr im 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 drei 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, 18.06.16, 17.30 bis So, 19.06.16, 12.00 Uhr

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

Freude schenken, die lange hält.

52 Chancen auf eine lebenslange Rente.



f lottohessen
www.lotto-hessen.de



Ausgezeichnet! Der Genuss reiner Natur

frisch aus dem Biosphärenreservat

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



**RHÖN
SPRUDEL**

SEIT  1781

Der Genuss reiner Natur – aus den Tiefen des Biosphärenreservats.

www.rhoensprudel.de