



# Genuss MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und  
trinken im Frühling:

Bertl Seebacher & Mario Lohninger

**Österreich**

zu Gast in der Genussakademie



**ANDRÉ RICKERT:**  
Der absolute  
Weinsinn



**BBQ-SPECIAL:**  
Das große Grillen



**GENUSS-WOCHEN-  
ENDE IN  
HEUSENSTAMM:**  
Quer durchs  
Gemüsebeet!



Henrik Schepler und Stephan Berger  
Geschäftsführer | Carl Friedrichs GmbH | Firmenkunde seit 1956

## Unser Leben, unsere Glanzstücke, unsere Frankfurter Sparkasse

„Ob maßgeschneiderter Karosseriebau oder originalgetreue Instandsetzung:  
Was wir machen, machen wir richtig. Genau wie unser Finanzpartner, die  
Frankfurter Sparkasse.“

Alles im Lack – mit der Firmenkundenbetreuung  
der Frankfurter Sparkasse.

 Frankfurter  
Sparkasse

1822

# Endlich wird's warm!

Liebe Genießerinnen und Genießer,

Zugegeben, eine optimistische Formulierung, doch am Herd ist es immer warm, und mit den brandneuen Kursen, die Sie in diesem Heft finden, bleibt der eigentlich auch immer eingeschaltet. Den Rest muss das Wetter richten, das uns nun endlich wieder frühlingsfrische Produkte in die Küche bringt! Einer, der hier aus dem Vollen schöpfen kann, ist Jan Hoffmann. Er steht im **Seven Swans** am Herd, hat quasi als Einstand einen Michelin-Stern erkocht und bezieht sein Bio-Gemüse und -Obst zum größten Teil von einer Fläche, die am Rand von Bad Homburg in Permakultur bewirtschaftet wird. Dahinter steht eine spannende Story, die Sie in diesem GenussMAGAZIN ausführlich lesen können. Ebenso interessant ist die Geschichte zur Firma **Unold**, der wir unter anderem ja den schon legendären „Zauberstab“ verdanken und die in diesem Jahr Jubiläum feiert.



Der Titel sagt alles: Österreich kommt in die Genussakademie, und wir feiern zusammen mit **Mario Lohninger** und **Bertl Seebacher** eine Sause, die sich gewaschen hat! Außerdem steht das Thema **BBQ** wieder ganz groß auf der Agenda, denn kaum steigt die Temperatur über zehn Grad, beginnt ja wieder die Grillsaison und damit auch die Frage, was man denn in diesem Jahr wieder alles auf den Rost legen könnte. Matthias Schmidt, das Team der Frankfurter Botschaft, Jörg Ludwig, Frank Nickl und viele weitere kreative Köche wissen und verraten es Ihnen in definitiv auf- und anregenden Kursen!

Ob indisch kochen mit dem Mera Marsala, norditalienisch mit Esther Passerini oder Sushi Deluxe mit dem Sushi-Shop: Auch international gibt es wieder reichlich frische Kurse für einen heißen, genussvollen, großartigen Sommer, und wer einfach nur mal probieren möchte, kann sich beim **Mafia-Tasting** in die Geheimnisse süditalienischer Weine einweihen oder beim **Gin-Tasting** über die faszinierende Vielfalt des derzeit ultimativen Trendgetränks informieren lassen.

Eine betrübliche Botschaft gibt es allerdings: Der **Medienhaus Lunch Club (MLC)** wird derzeit von Anfragen förmlich überrannt, so dass wir die Mitgliederzahl beschränken müssen und keine Neuanmeldungen mehr annehmen. Es gibt aber Hoffnung in Form einer Warteliste, auf der Sie sich unter [mlc@genussakademie.com](mailto:mlc@genussakademie.com) eintragen lassen können.

Nun lesen Sie einfach mal weiter, es kann eigentlich nichts passieren ... zu Risiken und Nebenwirkungen ...

Es grüßt Sie ganz herzlich,

Ihr

Bastian Fiebig



## DIE GENUSS-KURSE

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

### Spitzenköche

- 14 NEU: Der absolute Weinsinn mit André Rickert
- 14 NEU: Zwei-Sterne-Grillen mit Matthias Schmidt
- 14 Nils Henkel zu Gast in der Genussakademie
- 15 Kochen wie ein Tiger mit Chris Rainer
- 15 WIEDER DA: Sissis Lieblinge – Österreichische Klassiker mit Bertl Seebacher
- 15 WIEDER DA: Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt
- 16 Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 16 Die grüne Revolution 2.0 mit Jochim Busch, Restaurant Gustav
- 16 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 16 Mediterran Deluxe 2.0 mit Georgios Krokos
- 17 Die Tricks der Sterneköche mit David Fischer
- 17 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit David Fischer
- 17 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit David Fischer
- 17 Alles Hummer mit David Fischer

### Bestseller

- 22 NEU: Die lange Nacht der Pfannkuchen mit dem Team der Genussakademie
- 22 NEU: 120 Minuten süßer Sommer mit Lisa Marie Jagomast
- 22 Feines aus dem Meer mit Gregor Engels
- 23 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 23 Feinstes Lamm mit Steffen Ott
- 23 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 24 Das große Burgerbegehren! mit Oliver Schneider
- 24 Burger Deluxe mit David Fischer
- 24 Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche mit Michael Schmidt
- 25 Frankfurt im Wok mit Volker Hintz
- 25 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Thomas Treusch
- 25 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 25 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinke
- 26 Süße Versuchungen: Macarons! mit Lisa Marie Jagomast
- 26 Cupcakes mit Ewa Feix
- 26 Designing Cupcakes mit Ewa Feix
- 26 Perfekte Torten mit Ewa Feix

### Trend & Saison

- 28 NEU: Grillen auf dem Weingut mit Frank Nickl
- 28 NEU: Das große Grillen in der Frankfurter Botschaft mit Frederik Schmidt
- 29 NEU: Summer-BBQ mit Thomas Fischer
- 29 WIEDER DA: Spicy BBQ Deluxe – ein feuriger Nachmittag! mit Jörg Ludwig
- 29 WIEDER DA: Fine food on fire mit David Fischer
- 30 BBQ, Curry & Fruit – perfekte Saucen selbst gemacht! mit Evert Kornmayer
- 30 König Spargel mit dem Team der Genussakademie

### Trend & Saison

- 31 Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim
- 31 Frühlingsfrische Kräuterküche mit Thomas Fischer
- 32 Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst mit Kerstin Rosenberg
- 32 Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz mit Ellen Hoffmann-Hromek
- 32 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 32 Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood mit Olga Kuvsinova

### International

#### Europa/Mediterran

- 38 NEU: Esther Passerini's lombardische Köstlichkeiten mit Esther Passerini
- 39 NEU: Adoro il Gusto – Kochen mit Balsamico mit Ivan Cimini
- 39 Tapas und Paellas mit Manuel Arias
- 39 Tapas Deluxe mit Luis Ponte
- 39 Die beliebtesten Klassiker Frankreichs mit David Fischer
- 40 Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer
- 40 Kochen wie Gott in Frankreich mit dem Team der Genussakademie
- 40 Das gläserne Buffet – Mediterran mit dem Team der Genussakademie

#### Asien

- 38 NEU: Sushi Deluxe mit Linn Htung Aung
- 40 Zaubhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong

#### Orient & Indien

- 40 Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider

#### Südamerika

- 40 Viva Brazil! mit Edinalva Cintra-Müller

#### 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, Gustav, Goldman und Estragon

### CLR

- 25 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 Fm.) **Autoren:** Alice Allardt, Bastian Fiebig, Florian Fix **Lektorat:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, kuemmerle@mmg.de; **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić **Marketing/Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main, Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **Online:** [www.genussakademie.com](http://www.genussakademie.com), Hotline: 069 97460-666 **Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: [bfiebig@mmg.de](mailto:bfiebig@mmg.de) **Programmleitung:** Alice Allardt, Tel. 069 97460-661, E-Mail: [aallardt@mmg.de](mailto:aallardt@mmg.de); Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 27 vom 01.01.2016 © 2016 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 Schmorküche
- 48 Der Saucenprofi

### Feinschliff

- 49 Selbst Brot backen
- 49 Klein und fein – Fingerfood
- 49 Schalen- und Krustentiere
- 49 NEU: Das große Zittern: vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!
- 50 Messer scharf!
- 50 Ganz schön schnittig!

## GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

### Reisen

- 62 Traumreise für Hobbyköche: Sevilla
- 64 Kampanien kulinarisch –  
Koch- und Weinreise zwischen Vesuv  
und Amalfiküste

### Weekends

- 60 NEU: Quer durchs Gemüsebeet  
mit Markus Grafke und Petra Baake
- 66 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gern  
mit Hubertus Schultz
- 66 Die Weinentdecker-Nostalgiebustour  
mit Michael Werner

## GENUSS ERLEBEN

Wir kochen, Sie genießen.

### Essen

- 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 NEU: Das Mafia-Tasting: Weinentdeckungen  
aus Süditalien! mit Martin Stachel
- 52 NEU: Entdecken Sie Gin!  
mit Martin Stachel
- 54 Genießen wie die Könige: Göttliches  
Burgund! mit Bastian Fiebig
- 54 So geht Wein mit Bastian Fiebig
- 54 Perlander Luxus – das Champagner-  
tasting! mit Bastian Fiebig
- 54 Tapas und Wein beim WeinBäcker  
mit Andreas Bäcker
- 55 Die Geheimnisse der Baristas  
mit Giovanni Burgarella
- 55 Der Profi-Barista  
mit Giovanni Burgarella

### Events

- 56 Topf sucht Deckel  
mit Steffen Ott
- 56 After-Work Chill-out mit dem  
Team der Genussakademie
- 56 Private Dining

Ausgabe 2 | 2016

# GenussMAGAZIN

## Magazin

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

## Besuch beim Küchenchef

- 10 Mein lieber Schwan: Jan Hoffmann

## Titelthema

- 28 Mario Lohninger und Bertl Seebacher  
Die 1. Österreichische Genuss-Orgie!

## Genusskalender

- 34 Alle Kochkurse von April bis August  
auf einen Blick

## Firmen-Porträt

- 44 Unold – seit 50 Jahren im Trend

## Die Genussakademie stellt sich vor

- 20 Thomas Wisken – General Manager

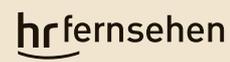
## Kolumnen

- 31 PHILIPPS GADGET-KELLER  
Philipp Keller: Die Renaissance  
der Frischhaltedose
- 42 ENGELS-GEFLÜSTER  
Gregor Engels:  
Fisch schnell, frisch und aromatisch
- 50 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN  
Pit Punda:  
Frühling – Franken – Frühburgunder
- 55 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE  
Wolfgang Feierfeil:  
PIWI(e) bitte?
- 62 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN  
Thomas Haus:  
Freunde am Tisch

### UNSERE PARTNER:



GAGGENAU





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

### Das große Grillen in der Frankfurter Botschaft mit Frederik Schmidt

Thunfisch-Sashimi und Tatar mit Salat  
von grüner Papaya und Mango  
Wachtel-Bonbon mit schwarzer Walnuss  
und Rauchpaprika-Kaltschale  
Steinbutt mit Lard-Speckmantel im Holzpapier  
gegrillt, dazu Süßkartoffel und grüner Spargel  
Baby-Ananas mit Baiser-Haube, Heidelbeeren  
und Sauerrahm-Honig-Eis

ab 05.06.2016 | Seite 36

### Der absolute Weinsinn! mit André Rickert

Gazpacho / Tomate / Melone / Feta  
Bio-Lachs / Avocado /  
Miso / Lemon Squash  
Königsberger Klops / Garnele /  
Spargel / Erbsen  
Vanilleknödel / Cheesecake /  
Erdbeere / Rhabarber

ab 28.05.2016 | Seite 14

### Adoro il Gusto - Kochen mit Balsamico mit Ivan Cimini

Lachstatar mit Mango-Ingwer-Balsamico-Schaum  
Ravioli al Limon - Teigtaschen mit  
Ricotta-Zitronen-Balsamico-Füllung  
Schweinelende an Pflaumen-Balsamico  
und fein gehacktem Rosmarin im Speckmantel  
Handgeschlagenes Vanille-Ingwer-Balsamico-Sorbet

ab 23.05.2016 | Seite 39

### Die lange Nacht der Pfannkuchen

Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce  
Bretonische Galette mit Käse und Schinken  
Pizza-Pfannkuchen alla Mamma  
Crêpe Suzette mit Orangensauce  
Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

ab 20.05.2016 | Seite 22

### BBQ - Fine food on fire mit David Fischer

Garnelen aus Wildfang und Tuna mit Avocado,  
Koriander und buntem Tomatensalat  
Langsam gegrillte Lammschulter mit Harissa-Honig-  
Marinade, Kichererbsencreme und Zitronen  
Gegrilltes Rib Eye vom trockengereiften Vogelsberger  
Rind mit geräuchertem Paprikaragout,  
La-Ratte-Kartoffeln und Salsa Verde  
Erdbeersorbet mit Joghurtschaum,  
crunchy Meringue und Minze

ab 28.06.2016 | Seite 37

## Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans

Frühsommerbeet mit Ricotta und Veilchen  
Scholle mit Senf, Gurke und Kohlrabi  
Duroc-Schweinebauch mit Traube,  
Blattsalat und Sauerteig  
Buttermilch mit Erdnuss,  
Basilikum und Grapefruit  
ab 22.05.2016 | Seite 14

## Das große Zittern: 4 beeindruckend schwere Gerichte - kinderleicht!

Gefüllte Artischocken  
mit selbst gemachtem Mayo-Dip  
Selbst gemachte Ravioli gefüllt mit Parmaschinken  
und Feigen in Salbeibutter  
Risotto mit Meeresfrüchten  
Portwein-Zabaione mit filetierten Orangen  
ab 20.06.2016 | Seite 49

## Esther Passerinis Lombardische Köstlichkeiten

Grüner Spargelflan mit Mascarpone  
Hausgemachte Gnocchi mit  
Basilikumpesto und Pinienkernen  
„Spezzatino“ – Gewürfeltes Ochsenfleisch  
aus der Schulter (ein typisch lombardisches Gericht)  
Torrone-Parfait  
ab 29.05.2016 | Seite 38

## Sushi Deluxe mit Linn Htung Aung

Tulip Gurke-Käse / Tulip Lachs-Tatar  
Tazuna Maki / California Mango Tempura  
California French Touch  
Spring Thunfisch - scharf  
Rock & Roll Signature Roll  
Tataki Lachs (Chili, Zwiebel, Ponzu-Sauce,  
Schnittlauch)  
ab 20.05.2016 | Seite 38

## Zwei-Sterne-Grillen mit Matthias Schmidt

Gegrillter Spargel mit Fichtenvinaigrette,  
Wildkräutern und Schmand  
Salat von in Heu geräucherter Roter Bete  
mit Holunder und Gundermann  
Gegrilltes Wildtatar mit gepickeltem Gemüse  
und Petersilie  
Gurke, Joghurt, Dill und Minze  
ab 28.05.2016 | Seite 14

FRANKFURT GEHT AUS! 2016

# Was tut sich in der Restaurantszene?

Ein spannendes Restaurant-Konzept nach dem anderen bereichert die Gastronomielandschaft – mit diesem Artikel behalten Sie den Überblick!

Text: Florian Fix

**M**it dem **Atelier Wilma** in der Schneckenhofstraße ist Sachsenhausen um eine Fine-Dining-Gastronomie reicher – und um eine schillernde Persönlichkeit. Koch Michael Riemenschneider führte nicht nur zwölf Jahre lang in London und Cornwall erfolgreiche Restaurants, sondern sammelt auch Autos und lässt sie mit seinem Namen beschriften. Seine neue Wirkungsstätte hat nur 18 Sitzplätze und wurde vom Chef persönlich mit allerlei kostspieligem Inventar eingerichtet, darunter ein Hermès-Spiegel mit orangem Lederrahmen. Gäste können drei bis zehn Gänge (ab ca. 50 € bis 120 €) auswählen, dazu wird stets der passende Wein serviert. Riemenschneiders Motto: „Klassisch, modern, anders.“



Zum Schwan

Leider geschlossen hat das **Emma Metzler** im Museum Angewandte Kunst. Noch steht kein Nachfolger fest, statt eines neuen Fine-Dining-Lokals wünscht sich das Kulturamt, das als Pächter fungiert, jedoch künftig eine familienfreundliche Gastronomie mit moderater Preisgestaltung.

## Die Klassiker

Vier Jahrzehnte lang stand **Andrès Amador** hinter der Theke in **Jimmy's Bar** im Hessischen Hof, jetzt hat sich der deutschlandweit bekannte Barkeeper in den Ruhestand verabschiedet. Obwohl

**Amador** mit einem lachenden und mit einem weinenden Auge geht, ist er sich ganz sicher, seine Bar in gute Hände abzugeben: Sein Nachfolger **Martin Mack** stand schon seit über einem Jahrzehnt an seiner Seite und war seit 1995 stellvertretender Barchef in **Jimmy's Bar**.

Ein echter Klassiker in der Frankfurter Restaurantlandschaft ist auch **Dionissios Miliadis'** Nibelungenschänke an der Adickesallee. Nun hat der Grieche auch die anliegenden Räumlichkeiten übernommen und darin zusammen mit seiner Lebensgefährtin **Dimitra Petsa** eine Weinbar und eine Bäckerei mit Bistro eingerichtet. In der **Oinotheke** – so der Name des Weinlokals – liegt der Fokus auf Wein aus deutschen Anbaugebieten. Dazu werden einfache, hausgemachte Gerichte „wie bei Oma“ serviert, am Wochenende gib'ts Brunch.

Sein Angebot erweitert hat auch der Feinkosthandel **Petersen Gutes Essen** in der Eppsteiner Straße im Westend. Wenige Meter neben dem Hauptgeschäft gibt es in der **Vinothek Petersen** nebenan ab sofort nicht nur ein gutes Gläschen Wein in angenehmer Atmosphäre, sondern auch Mittagstisch und kleine Häppchen. Zukünftig sind auch Tastings geplant, bei denen die Winzer ihre eigenen Produkte vorstellen.

Über 120 Jahre ist das **Schreiber-Heyne** an der Mörfelder Landstraße schon alt, jetzt weht ein frischer Wind durch die Apfelweingaststätte. **Peter Carstens**, männliches Model und ehemaliger Betreiber des **Echt** auf der Berger Straße, hat das Traditionshaus übernommen und behutsam renoviert. Ansonsten hat er nicht viel am Konzept geändert – lediglich Tastings sowie Kelterkurse möchte



Schreiber-Heyne

der zertifizierte Apfelweinwirt künftig anbieten.

Auch in Höchst hat eine Traditionsgastronomie den Pächter gewechselt: Nach einem italienischen Intermezzo wird in der Gaststätte **Zum Schwan** am Schlossplatz nun wieder gutbürgerlich gekocht. Auch typisch Frankfurter Küche hat der neue Wirt **Holger Häusser**, der auch den Höchster Schlosskeller betreibt, mit auf die Karte genommen.

## Die Italiener

Mit **Giuseppe Balducci** meldet sich ein alter Bekannter in Frankfurt zurück. Bereits seit 1975 ist der ehemalige Priesterschüler aus Apulien in der hiesigen Gastronomielandschaft aktiv, arbeitete unter anderem in der **Leiter** und im **Bella Donna**. In seinem neuen Lokal auf der **Oppenheimer Landstraße** hat sich **Balducci** einen sizilianischen Kollegen als Unterstützung in die Küche geholt, sodass sich die Gäste auf Spezialitäten aus gleich zwei italienischen Regionen freuen können. Doch auch für seine Gesangskünste schätzt man den sympathischen Koch – 10 CDs gehen mittlerweile auf seine Kappe. Seine beliebtesten Lieder will er regelmäßig an einem festen Abend im Restaurant zum Besten geben. Zuvor war in den Räumen des **Ristorante Balducci** das **L'Angoletto** zu Hause.



Bareburger

Heimlich, still und leise haben Heidi und Giorgio Stella ihr Wein-Restaurant **Rosso de Sera** in Rödelheim geschlossen. Die Räume auf der Arnoldshainer Straße, in denen Carmelo Greco mit seiner Osteria Enoteca zuvor gar einen Stern erkochte, beherbergen nun eine gemütliche Stadtteilpizzeria namens **Pizzeria da Michele**.

Geschlossen hat auch das Fellners an der Eschersheimer Landstraße, nahe der U-Bahn-Station Miquel-/Adickesallee – an gleicher Stelle findet man nun das **Insieme**, ein italienisches Restaurant von Andrea Milicia, der bereits das L'Unico im Westend betreibt. Der Wirt spielt mit dem Gedanken, sein Lokal auch für Vernissagen zur Verfügung zu stellen: „Das Restaurant ist sehr groß, und in Frankfurt gibt es viele Galerien, die froh sind, wenn sie eine zusätzliche Plattform bekommen.“

Wer Pizza nicht für Fast Food hält und auch zu einem Gläschen Champagner ab und zu nicht nein sagt, kann bereits jetzt der Eröffnung des **H'ugo's** entgegenfiebern. Noch im Frühsommer will das aus München bekannte Gastronomiekonzept eine Dependance in Frankfurt eröffnen. Die Restaurantkette gilt als wohl größter Moët-&Chandon-Abnehmer Europas und wird am neuen Standort – im Maro Opernquartier an der Neuen Mainzer Landstraße – einen speziell angefertigten „Champagner-Humidor“ einrichten, in dem bis zu 4000 Flaschen Wein und Champagner gelagert werden können. Serviert wird ein Mix aus traditioneller italienischer Küche mit modernen Elementen. Pizza Tuna kommt hier etwa mit Sashimi als Belag. Ein Dauerbrenner in München ist außerdem die Trüffelpizza.

## Rund um die Welt ...

Das thailändische Restaurant **Koh Samui** in der Großen Friedberger Land-

straße hat einen Ableger im Westend bekommen: Im Koh Samui Kitchen im Grüneburgweg serviert Inhaberin Sataporn Babu zum Beispiel thailändisches Curry mit Barbarie-Ente oder einen ganzen gratinierten Wolfsbarsch zu moderaten Preisen. In naher Zukunft sollen Tages- und Wochengerichte das Angebot abrunden.

Nach drei Jahren Leerstand hat nun auch im ehemaligen EDMW in der Jahnstraße (Ecke Eckenheimer Landstraße) endlich wieder ein Restaurant eröffnet. Das **Dos Locos** interpretiert mexikanische Küche auf zeitgemäße Art und Weise; bei der Konzeption der Speisekarte hatte Sternekoch Alan Ogden seine Finger mit im Spiel. Passend zum etwas düsteren Lounge-Ambiente werden außerdem Cocktails serviert – gern auch mit Tequila.

Auch um ein marokkanisches Restaurant ist das Nordend reicher: **Mounir** Chaikhoun hat die Räume des ehemaligen Herr Löffel in der Rohrbachstraße übernommen und hier das Mounir eröffnet. Serviert werden traditionelle Spezialitäten aus der Tajine, die Rezepturen stammen von der Mutter des Kochs. Auch hier wird Sonntagsbrunch angeboten.



Koh Samui

Kein Monat ohne neue Burgerbar: Ende März soll die erste europäische Dependance der New Yorker Burgerbar-Kette **Bareburger** eröffnen – und zwar direkt am Schweizer Platz in Sachsenhausen. In seiner Heimatstadt konnte das Unternehmen mehrere Jahre in Folge die Top 10 der besten Burgerläden im Guide Zagat entern. Noch in diesem Jahr nehmen weitere Filialen in Tokio, Dubai und Abu Dhabi den Betrieb auf.

## ... und im Rhein-Main-Gebiet

Ein besonderes Restaurantenerlebnis erwartet die Gäste im neuen **RealBlind** in Mainz auf der Rheinstraße: Der Sektempfang findet noch im Hellen

statt, doch dann geht es hinab ins Kellergewölbe und damit in die absolute Dunkelheit, wo den Gästen das Dinner von blinden Kellnern serviert wird. Hinter dem Konzept steht Marcel Heim: Der gebürtige Stuttgarter ist gelernter Koch, musste seit seiner Erblindung vor zehn Jahren aber zum Informatiker umschulen. Jetzt wagt er den Sprung zurück in die Gastronomie. Angeboten werden Drei-Gänge-Menüs (auch vegetarisch) zu 38,50 € oder Sechs-Gänge-Menüs zu 60 € samt Gruß aus der Küche, Süppchen, Salat, zwei Hauptgängen und Nachspeise.



Le BonBon

In der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt hat mit dem **Le BonBon** in der Spritzengasse noch ein weiteres bemerkenswertes Restaurant eröffnet. Untergebracht ist es in den Räumen eines ehemaligen Theaters, serviert werden sowohl edle Steaks als auch Bistro-Gerichte und ganze Menüs, bei denen nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Präsentation auf ganzer Linie überzeugt. Geführt wird das Lokal von den Gebrüdern Ivecens, die bereits seit fast 15 Jahren für das Lomo sowie das Hintz und Kuntz in Mainz verantwortlich zeichnen.

Auch die Hanauer können sich über eine neue Anlaufstelle freuen: Rocky Musleh und Stefano Filipelli haben auf dem Altstädter Marktplatz in der Fußgängerzone – gegenüber dem Goldschmiedehaus – ihre Bar **Goldmarie** eröffnet. Alle Cocktails tragen märchenhafte Namen und Beschreibungen. Sechsmal jährlich soll die Karte gewechselt werden. Ein weiterer Fokus der Bar liegt auf Weinen, hauptsächlich deutsche Tropfen soll es geben. Begleitend dazu werden Tapas wie Käse- oder Schinkenteller angeboten. Für den Sommer haben Musleh und Filipelli noch weitere Pläne: Angrenzend an die Bar wollen sie im Mai das Eiscafé **Eis und Liebe** eröffnen.



# Mein lieber Schwan!

Jan Hoffmann hat als neuer Küchenchef des Seven Swans in kürzester Zeit einen Michelin-Stern erkocht und kann immer noch nicht wirklich nachvollziehen, wie es eigentlich dazu kommen konnte. Ein guter Grund, ihn zu besuchen!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

**B**eim Anblick des ultraschmalen Gebäudes muss man unwillkürlich an Harry Potter denken – die geheime Zentrale des „Orden des Phönix“ befand sich ja auch in einer Haushälfte, die sich erst auf Zuruf dem Auge offenbarte. Hier hilft kein Zuruf: Das Haus bleibt schmal, exakt ein Zimmer breit, auf der Querseite. Drinnen erreicht man entweder über ein enges Treppenhaus oder per Aufzug die derzeit zwei Etagen, auf denen sich Gastraum und Küche befinden. Inklusive dem Chef's Table auf einem kleinen Balkon hinter der Küche kommt man so auf 14 Plätze, zu denen sich weitere 14 nach dem Ausbau einer weiteren Etage gesellen werden. Mehr können Hoffmann und sein Souschef im kleinen Reich der Köche dann auch kaum versorgen. Direkt unter dem Giebel wird es im Sommer oft brüllend heiß, der schnuckelige Molteni-Herd ruht selten während eines Arbeitstages, während man sich hier oben gemeinsam mit einer Auszubildenden zu dritt schon mal im Weg stehen kann. Trotzdem möchte Jan Hoffmann seinen Arbeitsplatz mit niemandem tauschen. „Ich habe offenbar alles richtig gemacht, dass ich hier kochen darf“, sagt der sympathische, zunächst etwas schüchtern wirkende Mann, der letztendlich seine Großmutter für seine Karriere verantwortlich macht. Die machte mit dem kleinen Jan gemeinsam Kartoffelpuffer, bevor der nach dem Essen wieder raus auf den Bolzplatz rannte, um sich dort mit dem Großvater seinem Kindheitstraum vom Profifußballer wieder ein Stück näher zu kicken. Ein Match, das jedoch Oma gewann: Jan wollte so schnell wie möglich raus aus der Schule und Geld verdienen – da erschien der Beruf als Koch gar nicht so übel. Beide Eltern waren als Erzieher tätig und als diese eine gemeinsame Familienwohngruppe für verhaltensgestörte Kinder gründeten, lernte Jan schnell, mit dem täglichen Trubel und den hiermit einhergehenden Komplikationen zu leben. Kochen muss man mit Liebe, und wie man die mit vollen Händen weitergibt, lernte der zukünftige Sternekoch früh. Dann ging es in die knallharte Ausbildung. „Erst das Schnitzel, dann der Hummer“ schrieb ihm der Großvater ins Stammbuch, und so begann Hoffmann nach zwei kurzen Praktika seinen Weg im Restaurant Laubachsmühle in seiner Heimat Altenwied. Muttertag, 240 Essen zu dritt auf die Tische bringen, das grundsolide Handwerk. Weiter ging es zum Gut Burghof in Neuwied, bevor der Wehrdienst rief. Und der war so langweilig. Sogar in der Küche.

## Der Weg nach oben

Endlich fertig, endlich weiter, diesmal direkt nach oben ins Restaurant Überfahrt am Tegernsee als Entremetier und Demi-Chef, wo Hoffmann erstmals die Luft der Haute Cuisine



Sterneküche mit Mainblick im kleinsten Restaurant der Stadt

schnuppern konnte. Junge Köche träumen oft von der Arbeit auf Kreuzfahrtschiffen und verwechseln diese mit der großen, weiten Welt. Jan Hoffmann bereut seine Monate auf der MS Europa nicht, bekam hier aber auch erstmals seine körperlichen und psychischen Grenzen aufgezeigt. Nach einem halben Jahr ging er wieder an Land und ins Berliner Grand Hotel Adlon, wo man für die Bankettküche einen Commis suchte. Es dauerte nur ein paar Wochen, da wurde er schon zum Demi-Chef befördert, doch es sollte noch besser kommen: Sternekoch Thomas Neeser fragte ihn persönlich, ob er in sein Team einsteigen wolle. Eine große Ehre für den jungen Koch, und so stand er die folgenden sechs Monate als Demi-Chef in der Küche des Lorenz Adlon. Dann wurde Hoffmann wieder unruhig und plante eigentlich, bei Wolfgang Becker in Trier anzuheuern. Aus reinem Übermut schickte er jedoch auch Juan Amador eine Bewerbung – und wurde genommen. Nun begann Hoffmanns wohl anstrengendste Zeit als Koch, denn die konzentrierte, ja krasse Atmosphäre in Amadors Restaurant brachte nicht nur ihn hier an den Rand seiner Möglichkeiten. Das Arbeitsklima passte einfach nicht, und wo er sich heute mit seinen ehemaligen Mitstreitern bestens versteht, brannte damals die Luft. Ein guter Grund, nach Alternativen Ausschau zu halten.

Die lagen förmlich in der Luft, denn Matthias Schmidt war dringend auf der Suche nach kompetenten, kreativen Mitstreitern am Herd der Villa Merton und hatte bereits zweimal bei Jan Hoffmann angerufen – beim dritten Mal sagte der zu. Achtzehn Monate hielt es ihn dann in der Villa. „Matthias war bis heute

# 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.

## Früher, Frühling

Jedes Jahr geht's wieder von vorne los: trister Alltag in der Natur, kahle Bäume, nach gefühlten acht Wochen Regen schlammige Feld- und Waldwege. Nichts blüht oder wächst, und in der Luft liegt nur dumpfer, feucht-modriger Geruch. Beim Bauern im Hoflädchen liegen jetzt auch nur noch ein paar Kartoffeln aus der letzten Ernte im Regal, und beim Spaziergang über Wiesen und Felder wird mir bewusst, wie langsam und behutsam die Natur auf das Ende des Winters reagiert. Dagegen liegt in den Auslagen der Supermärkte das komplette Obst- und Gemüse-Programm – tiefrote Erdbeeren, saftige Brombeeren, Aprikosen und sogar Wassermelonen. Die Herkunft der Produkte verliert dabei an Bedeutung, die Produktionsländer sind für den Verbraucher kaum noch sichtbar ausgewiesen, und dem scheint das auch nicht mehr wichtig zu sein. Früher kam im Frühling die Zeit, sich Gedanken zu machen, welche Früchte eingemacht, welches Gemüse eingelagert, getrocknet oder als Konserven haltbar gemacht werden konnten. Wer weiß heute noch, wie Schnippelbohnen, im eigenen Garten gepflückte Schoten mit Erbsen, die in mühevoller Handarbeit gepult werden müssen, in Kräutern und Essig eingelegte Gurken oder selbstgepflanzte Möhren geerntet und eingekocht werden? Ich sehe meine Großmutter noch vor mir, mit Schürze, Kneipchen und mit einem Korb Brechbohnen aus dem Garten kommend, die sie dann in Ruhe schnippelte, um sie anschließend einzuwecken. Auch die Kuchenauswahl war, als die Natur es im Winter nicht hergab, auf Rahmkuchen mit Zimt oder Marmorkuchen beschränkt – umso größer dann die Freude, die ersten Früchte im Jahr zu pflücken und pur oder zu köstlichen Gerichten zu genießen. Ist es wirklich ein guter Fortschritt, dass alles maschinell und scheinbar mühelos fabriziert wird, global und jederzeit verfügbar? Die Tatsache, dass die Regale im Supermarkt am Ende eines Tages regelmäßig leer sind, legt das scheinbar nah, aber wo bleibt die schöne Erinnerung an den Geruch der Erde bei der Karotten-ernte oder den von frisch gepflückten Bohnen beim Schnippeln? Den werden viele vermutlich nicht mehr erleben, denn Standard ist heute die ganzjährige Verfügbarkeit klinisch sauberer, anonymer Produkte. Schönen Start in den Frühling – und fahren sie doch einfach mal wieder raus, wühlen Sie in der Erde oder pflanzen Sie doch einmal wieder Buschbohnen in Ihren Garten: Den Geruch beim Schneiden kurz nach dem Pflücken werden Sie nie vergessen!

Mit frühlingshaften Grüßen,

**Ihr Thomas Haus**

mein wichtigster Mentor, ich verdanke ihm sehr viel, und sein Kochstil hat mich geprägt“, so Hoffmann, der nun den unbedingten Willen entwickelte, selbst Küchenchef zu werden. Die erste Gelegenheit bekam er im kleinen französischen Restaurant Chalet 18 in der Frankfurter Gremppstraße, doch die Chemie zwischen dem Eigentümer und ihm stimmte nicht, und so wechselte Hoffmann für kurze Zeit als Chef de Partie ins Restaurant Margarete. Eigentlich sollte er dann als Nachfolger von Farrokh Okhovat-Esfehani den Herd der Osteria Enoteca übernehmen, doch die schloss für immer ihre Türen. Also nahm Hoffmann die frei werdende Stelle im Riz an und lernte hier Marc Kaltwasser kennen. Fragt man Hoffmann nach wirklich engen Freunden, so fällt dessen Name als erster, und so rockten die beiden über ein Jahr lang die Küche des kleinen Retro-Restaurants. Bis es mit dem Inhaber wieder mal kompliziert wurde und sich die Wege der Freunde zumindest am Herd trennten.

Nun begann der Zufall, die ihm zgedachte Rolle in der Karriere des Jan Hoffmann zu übernehmen. Der blätterte im GenussMAGAZIN (nein, das steht hier nicht aus Gründen des Marketings!), las von den Kochkursen mit Kimberley Unser und war beeindruckt. Auf die Idee, sich auf deren Posten zu bewerben, wäre er nie von selbst gekommen, doch als er ein paar Tage später im Seven Swans gemeinsam mit Patrik Franz – einem der wichtigsten Lieferanten – am Tisch sitzt, offenbart ihm dieser, dass Kimberley Unser dringend nach einem passenden Nachfolger sucht, weil sie Nachwuchs erwartet. Ein kurzes Gespräch, und Hoffmann war neuer Souschef und drei Monate später Küchenchef des Seven Swans. Statt in die Fußstapfen seiner Vorgängerin zu treten, machte er von Anfang an „sein Ding“. „Ich schaue nicht auf die Karten anderer Köche, sondern lasse mich eigentlich nur von den Produkten der Saison inspirieren, probiere etwas aus, bis es schließlich als Gericht funktioniert.“

## Alles bio oder was?

Dabei kann er durchaus aus dem Vollen schöpfen: Inhaber Steen Rothenberger hat vor den Toren Bad Homburgs ein paar Hektar Land mit diversen Gemüse- und Obstsorten bepflanzt, bewirtschaftet die Flächen nach strengsten biodynamischen Kriterien in Permakultur und versorgt „seinen“ Koch so mit bester Ware, die Hoffmann dann zu seinen Menüs inspiriert – in der warmen Jahreszeit tafrisch und im Winter als Eingemachtes. Doch manchmal sind es auch die ganz Kleinen, von denen er profitieren kann: „Steens Tochter hat im Sommer rohe Hirse mit Walderdbeeren, Himbeeren und Wasser gemischt und uns zum Probieren gegeben. Klar waren wir skeptisch, doch das schmeckte richtig gut, und so haben wir die Idee in der Küche weiterverfolgt und schließlich ein Petit Four daraus entwickelt.“ Die Stimmung ist familiär, und das braucht der Familienmensch Hoffmann, um richtig aufzublühen. Dabei bezeichnet er sich selbst durchaus als Einzelkämpfer, doch es scheint eher, als wolle sich dieser junge Sternkoch einfach von niemandem in seine Arbeit hineinquetschen lassen.

Diese absolut natürliche, ungezwungene und saisonalen Produkten verpflichtete Kochkunst wird Hoffmann nun auch den Gästen der Genussakademie näherbringen – wir konnten den



Hier schafft der Chefkoch noch mit Herz und Hand

sympathischen Küchenchef zu zwei Terminen in der Genussakademie überreden und möchten an dieser Stelle gleich mal dezent auf die begrenzte Anzahl an Kursplätzen hinweisen. Vom Frühsommerbeet mit Ricotta und Veilchen über Scholle mit Senf, Gurke und Kohlrabi sowie Duroc-Schweinebauch mit Traube, Blattsalat und Sauerteig bis zur Buttermilch mit Erdnuss, Basilikum und Grapefruit dreht sich in Hoffmanns spannenden Kursen alles um jene Art des Kochens, die wir eigentlich so sehr lieben, die aber vielen längst als Relikt aus alten Tagen erscheint, das man höchstens mal verstaubt aus dem Regal nehmen kann, um es nach sentimentaler Betrachtung wieder zurückzustellen. Hoffmann erläutert Ihnen seine hervorragende Kochkunst anschaulich und nachvollziehbar, so dass Sie anschließend am eigenen Herd erleben können, wie lebendig das alles auch zu Hause schmeckt. Schließlich hat das sogar die kritischen Tester des Guide Michelin überzeugt – Oma sei Dank!

#### JAN HOFFMANN: KOCHEN WIE IM SEVEN SWANS

##### MENÜ:

Frühsommerbeet mit Ricotta und Veilchen  
Scholle mit Senf, Gurke und Kohlrabi  
Duroc-Schweinebauch mit Traube, Blattsalat und Sauerteig  
Buttermilch mit Erdnuss, Basilikum und Grapefruit

##### TERMINE:

So, 22.05.16, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 27.06.16, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

##### KOSTEN:

129 € | 119 € mit Genuss-Card

## Sellerie mit Muckefuck, Grünkern und Muskatblüte

### Selleriecreme:

2 normale Sellerieköpfe/ 150 g Butter / Salz / Zucker / Muskatblüte  
250 ml Gemüsebrühe / 12 Blatt Gelatine / Pflanzenfett / trockenes Toastbrot

Sellerie waschen und mit Schale klein würfeln, das Ganze in Butter ohne Farbe anschwitzen, mit Zucker und Salz würzen, im eigenen Saft kurz köcheln, dann mit der Brühe ablöschen und langsam weich köcheln, mixen und mit Muskatblüte abschmecken. Die leicht dickflüssige Masse wiegen, auf 1 kg 12 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht) geben, auflösen lassen und verrühren. Das Ganze in eine flache Form gießen und kalt stellen – es muss richtig durchgekühlt sein. Mit einem Metallring einen Taler ausstechen, vorsichtig in Mehl, dann in Ei und anschließend in getrockneten Toastbrotkrumen wenden und diesen Vorgang nochmals wiederholen. Dann die Taler im 160 Grad heißem Fettbad gold-gelb ausbacken.

### Grünkern:

300 g Grünkern / lauwarmes Wasser / Salz / Muskatblüte / 1 Karotte ¼ Sellerieknolle / Zitronensaft / Pfeffer / Weizengrasöl

Den Grünkern drei Stunden in Wasser einweichen. Karotte waschen, Sellerie schälen, klein würfeln (etwa 2 mm). Den Grünkern nun im Einweichwasser kochen, das mit Salz und Muskatblüte abgeschmeckt wird. Nach etwa fünf Minuten Grünkern abschütten und mit Gemüsebrunoise mischen. Den Grünkern mit Pfeffer, Zitronensaft und etwas Weizengrasöl abschmecken.

### Muckefuckgel:

250 ml Wasser / Muckefuckpulver / Zucker / Salz / 2 g Agar

Das Wasser mit dem Muckefuckpulver nach Geschmack vermischen und aufkochen, mit Zucker und Salz abschmecken und mit dem Agar erneut zum Kochen bringen, dann kalt stellen. Wenn der Kaffee geliert ist, mit etwas Zitronensaft in einer kleinen Moulinette mixen, bis er cremig ist.

### Muckefuckschaum:

50 ml Wasser / 2 EL Muckefuck / Zitronensaft / Salz / 10 g Butter / 1 Blatt Gelatine

Wasser mit dem Pulver aufstellen, mit Zitrone, Salz und Zucker abschmecken, Gelatine einweichen und in den Kaffee geben, mit kalter Butter aufmixen.

### Karottenreduktion:

1 kg Karotten / 3-4 Kaffeebohnen

Karotten entsaften und den Saft langsam auf kleiner Flamme auf etwa 1/10 der Menge einkochen. Die Kaffeebohnen in den noch warmen Saft geben und etwa 10 Min. ziehen lassen. Zum Anrichten die Bohnen rausnehmen.

### Staudensellerie:

Sellerie waschen und in gleichmäßige Rauten schneiden, wenn gewünscht, kurz anbraten und mit anrichten.



# Die Spitzenküche in Frühling und Sommer

Die Temperaturen steigen und mit ihnen der Puls der Gastronomie: Frische Produkte bringen Küchenchefs auf neue Ideen, die sie sofort in ihre Kurse einbringen. Neu dabei ist André Rickert aus dem Weinsinn, außerdem grillt Matthias Schmidt auf Zwei-Sterne-Niveau, es gibt neue Menüs bei Bertl Seebacher und Christian Eckhardt und ... aber lesen Sie doch selbst!

Ebenfalls Neu dabei: Jan Hoffmann vom Seven Swans. Mehr Information finden Sie auf Seite 10 unter „Besuch beim Küchenchef“!



## André Rickert: Der absolute Weinsinn

Ein Sternerestaurant in derart entspannter, geselliger, rundum gemütlicher Atmosphäre wie das Weinsinn war schon zum Zeitpunkt seiner Eröffnung eine kleine Revolution, stellen sich die meisten die Stimmung in einem Sternelokal doch viel steifer vor. Hier trifft Nachbarschaft auf Feinschmecker, und alle lassen sich von André Rickert und seinem Team mit spannenden Gerichten verwöhnen, die im saisonalen Wechsel der Jahreszeiten die Karte bestimmen. Dass dabei häufig das Niveau von zwei Michelin-Sternen erreicht wird, ist ein offenes Geheim-



wird Rickert nun endlich bei seinem Kochkurs in der Genussakademie preisgeben!

Für zwei fulminante Abende konnten wir den sympathischen Virtuosen am Herd überreden, an denen er seine Kochkunst anhand eines sommerlichen Menüs anschaulich erläutern wird –

genauso entspannt und nachvollziehbar wie ein Abend im Weinsinn! Apropos: Natürlich werden an diesem Abend zu den vier faszinierenden Gängen auch korrespondierende Weine geöffnet! Von einer fruchtig-würzigen Gazpacho über Bio-Lachs mit Avocado, Miso und Lemon Squash und einem definitiv ungewöhnlichen Königsberger Klops mit Garnele, Spargel und Erbse bis zu Vanilleknödel und Cheesecake mit Erdbeere und Rhabarber hat dieses Menü hohes Suchtpotenzial – und Sie können es nach diesem Abend garantiert auch problemlos am eigenen Herd umsetzen. Vorausgesetzt, Sie sind dabei!



## Zwei-Sterne-Grillen mit Matthias Schmidt

Der innovative Zwei-Sterne-Koch Matthias Schmidt macht Pause vom Restaurant-Zirkus und genießt neben seiner neuen Arbeit als Entwickler gastronomischer Konzepte die Zeit mit seiner Familie. Und die Kurse in der Genussakademie! Diesen hier hat er sich selbst auf den Grill geschneidert, denn hier kommt so einiges auf den Rost, was Sie dort wohl kaum vermuten würden.



Schmidt gibt Ihnen an diesem Abend Rezepte mit auf den Weg, mit denen Sie anschließend jede BBQ-Runde zunächst in Staunen und dann in maßloses Entzücken versetzen werden! Spargel mit Fichtenvinaigrette? Aber sicher doch! Salat von in Heu

geräucherter Rote Bete mit Holunder und ... Gundermann? Der Hammer! Gegrilltes Wildtatar mit gepickeltem Gemüse und Petersilie? Großartig! Gurke, Joghurt, Dill und Minze zum Dessert? Schmidt verrät alle Geheimnisse rund um diese spannenden Ideen – lassen Sie sich das auf keinen Fall entgehen, es gibt nur wenige Termine!

Weitere BBQ-Kurse finden Sie auf den Seiten 36-37

## Nils Henkel zu Gast in der Genussakademie

2009 Koch des Jahres im Gault Millau, zuletzt 19 Punkte, zwei Sterne im Guide Michelin, fünf Löffel im Varta-Führer und diverse weitere Höchstnoten stehen für Nils Henkels herausragendes Schaffen. Nun können die Gäste der Genussakademie an zwei aufeinander folgenden Abenden 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. Nils Henkel erläutert ausführlich die Zubereitung der vier unterschiedlichen Gänge, so dass man anschließend auch am eigenen Herd ein Menü „Pure Nature“ zubereiten kann.



Fotos: Dirk Ostermeier, Nils Henkel, Wonge Bergmann für Nils Henkel, Restaurant Weinsinn

### Chris Rainer: Kochen wie ein Tiger

Als im letzten Herbst der zweite Michelin-Stern an den Tigerpalast mit seinem sympathischen Küchenchef Chris Rainer vergeben wurde, atmte der hörbar auf – schließlich wollte man ungenügend hinter dem Lafleur mit Rainers persönlichem Freund Andreas Krolik zurückstehen. Der Coup ist gelungen, und nun hat Frankfrischen Elan und Rainer nun sofort



führt zwei echte Zweisterner! Diesen seine geballte Freude bringt Chris mit in die Genussakademie, wo er gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein faszinierendes Zwei-Sterne-Menü in vier Gängen zelebrieren wird. Von seinen schon legendären Frankfurter Grüßen über eine ausgesprochen frühlingsfrisch interpretierte schottische Jakobsmuschel und die gestockte Perle-Blanche-Auster bis zum

kanadischen Hummer erleben Sie hier ganz große Kochkunst – natürlich ausführlich und nachvollziehbar erläutert, so dass Sie anschließend auch am eigenen Herd Ihre Lieben mit kreativer Küche verblüffen können.



### Bertl Seebacher: Sissis Lieblinge - Österreichische Klassiker

Bertl Seebacher ist in der Genussakademie kein unbekanntes Gesicht, konnte er seine Gäste doch schon bei Kochkursen auf der Fressgass' mit seiner kreativen Österreich-Küche beglücken.

Nachdem er vor zwei Jahren sein Restaurant in Oberursel umgebaut und erweitert hat, lädt er die Kunden der Genussakademie nun wieder direkt zu sich in die eigene Küche ein. Wie der Titel verrät, dreht sich hier alles um die Küche



aus seiner Heimat: Im Kraftwerk, das durch die ungewöhnliche Kombination aus Restaurant, Vinothek und Oldtimer-Showroom mit mobiler Showküche besticht, kocht Seebacher nun mit seinen Gästen ein Dreigänge-Menü, das Sie nicht verpassen sollten: Der Vormittag startet mit Kaspresknödel mit Salatherzen, Radieschen und Eierschwammerl, es folgen ausgelöste Altwiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und steirischem Kürbiskernöl. Königlicher Abschluss ist ein karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster - mal ehrlich: Das liebt man in Österreich gleichermaßen wie im Rest der Welt. Dabei gibt es natürlich viel zu schnippeln und zu rühren, aber der Genuss des Menüs wird zeigen: Die Arbeit lohnt sich!

NEUES MENÜ!



### Christian Eckhardt: Am Herd der Villa Rothschild

Wie schön: Auch in diesem Jahr finden wieder Kochkurse mit dem ausgesprochen sympathischen Zwei-Sterne-Koch Christian Eckhardt im traumhaften Ambiente der Königsteiner Villa Rothschild statt!

Für das Frühjahr hat sich Christian Eckhardt ein ganz besonderes Menü ausgedacht, das seine Kursteilnehmer auch zu Hause ohne Probleme stressfrei nachkochen können. Den Auftakt macht geschäumter Bärlauch mit gebeiztem Saibling, auf den eine Gelbflossenmakrele mit Kokos, grünem Shiso und mariniertem Gemüse folgt. Kulinarisches Highlight dieses einzigartigen Abends ist das Zweierlei vom Maibock mit Sellerie, gebratenen Waldpilzen und Gewürzjus, und als süßes Finale bereitet der ambitionierte Küchenchef mit seinen Teilnehmern ein Millefeuille von der Bourbon-Vanille, kombiniert mit süß-saurem Rhabarber zu. Ein exklusiver Abend auf höchstem Niveau in der Villa Rothschild fernab vom Alltagsstress und mit jeder Menge persönlicher Tipps und Tricks von Zwei-Sterne-Koch Christian Eckhardt!



NEUES MENÜ!

Fotos: privat, Dirk Ostermeier, Villa Rothschild

<p><b>ANDRÉ RICKERT</b> Der absolute Weinsinn</p> <p><b>MENÜ:</b> Gazpacho / Tomate / Melone / Feta Bio-Lachs / Avocado / Miso / Lemon Squash Königsberger Klops / Garnelle / Spargel / Erbsen Vanilleknödel / Cheesecake / Erdbeere / Rhabarber</p> <p><b>TERMINE:</b> Sa, 28.05.16, 11.00-15.00 Uhr Sa, 25.06.15, 11.00-15.00 Uhr Die Genussakademie</p> <p><b>129 € inkl. Getränke</b> 119 € mit Genuss-Card</p>	<p><b>MATTHIAS SCHMIDT</b> Zwei-Sterne-Grillen</p> <p><b>MENÜ:</b> gegrillter Spargel mit Fichtenvinaigrette, Wildkräutern und Schmand Salat von in Heu geräucherter Roter Bete mit Holunder und Gundermann Gegrilltes Wildtatar mit gepickeltem Gemüse und Petersilie Gurke, Joghurt, Dill und Minze</p> <p><b>TERMINE:</b> Sa, 28.05.16, 18.30-22.30 Uhr Sa, 04.06.16, 18.30-22.30 Uhr Die Genussakademie</p> <p><b>159 € inkl. Getränke</b> 149 € mit Genuss-Card</p>	<p><b>NILS HENKEL</b> in der Genussakademie</p> <p><b>MENÜ:</b> Frühlingsbeet - die ersten Gartenkräuter, junges Gemüse Eismersaibling - Holunder-Kapern-Vinaigrette, Brunnenkresse, Saibling-Kaviar Gewürzente - Grüner Spargel, Morcheln, Erbsencrème Kokosmilchreis - Rhabarber-Ingwer-Eis, Mango, Koriander</p> <p><b>TERMINE:</b> Di, 12.04.16, 18.30-22.30 Uhr Mi, 13.04.16, 18.30-22.30 Uhr Die Genussakademie</p> <p><b>199 € inkl. Getränke</b> 189 € mit Genuss-Card</p>	<p><b>CHRIS RAINER</b> Kochen wie ein Tiger</p> <p><b>MENÜ:</b> Frankfurter Grüße: Grüne Soße, Eierkaviar, Kartoffel, Spundekäse, Salzzitrone, Schottische Jakobsmuschel - gebraten / cremiger Riegel, Wildkräutersalat, Perle Blanche Auster - gestockt / Geschäumte Veloute, Curryaromen, Kanadischer Hummer - in Salzbuttermilch pochiert Süße Überraschung</p> <p><b>TERMINE:</b> Sa, 24.04.16, 18.30-22.30 Uhr Die Genussakademie</p> <p><b>159 € inkl. Getränke</b> 149 € mit Genuss-Card</p>	<p><b>BERTL SEEBACHER</b> Sissis Lieblinge</p> <p><b>MENÜ:</b> Kaspresknödel mit Salatherzen, Radieschen und Eierschwammerl Ausgelöstes Altwiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und steirischem Kürbiskernöl Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster</p> <p><b>TERMINE:</b> Sa, 07.05.16, 10.30-14.30 Uhr Kraftwerk, Zimmersmühlenweg 2, 61440 Oberursel</p> <p><b>98 € inkl. Getränke</b> 88 € mit Genuss-Card</p>	<p><b>CHRISTIAN ECKHARDT</b> Am Herd der Villa Rothschild</p> <p><b>MENÜ:</b> Geschäumter Bärlauch mit gebeiztem Saibling Gelbflossenmakrele mit Kokos, grünem Shiso und mariniertem Gemüse Zweierlei vom Maibock mit Sellerie, gebratenen Waldpilzen und Gewürz-Jus Millefeuille von der Bourbonvanille mit süß-saurem Rhabarber</p> <p><b>TERMINE:</b> So, 08.05.16, 11.00-17.00 Uhr Villa Rothschild Kempinski, Im Rothschildpark 1, 61462 Königstein</p> <p><b>189 € inkl. Getränke</b> 179 € mit Genuss-Card</p>
---	--	--	---	--	---

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

### Carmelo Greco: Genuss im Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! Zwischen Gastauftritten in Lissabon mit zahlreichen Veranstaltungen und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht, zu buchen – mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter gucken und wertvolle Handgriffe erlernen!



### Mario Lohninger: Österreich innovativ!

Lange Jahre war Lohninger eine feste Größe im Programm der Genussakademie, doch mit dem Ende von Silk und Micro orientierte sich der kreative Küchenchef neu, wechselte an den Herd des Holbein's und war zudem weiter mit seinem eigenen Restaurant in der Schweizer Straße beschäftigt. Es brauchte eine Weile, bis sich der erste Stress nach dem Wechsel verzogen hatte, doch jetzt konzentriert sich Lohninger nach dem Ende seines Engagements im beliebten Szenelokal neben dem Städel wieder voll und ganz auf sein eigenes Projekt, startet voll durch – und öffnet seine Küche endlich wieder für Kochkurse der Genussakademie! Dass Mario Lohninger zu den besten Küchenchefs der Republik gehört, steht



außer Zweifel und dass er die Turbulenzen der letzten Monate genutzt hat, um seiner Kreativität noch mehr Schwung zu geben, lässt sich am besten direkt neben ihm am Herd seines Restaurants erleben, wenn Mario anschaulich präsentiert, wie innovativ sich die Küche der Alpenrepublik präsentieren kann. Wir freuen uns!

**NEUES MENÜ!**

### Jochim Busch vom Restaurant Gustav: Die grüne Revolution 2.0

Jochim Busch, zuvor unter anderem über zwei Jahre im Küchenteam von Andreas Krokos 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 trotz allen Trubels rund um den ersten Michelin-Stern, der nun über seinem Restaurant glänzt, 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. Ein Kurs am Puls der Zeit mit hohem Kultfaktor für Hobbyköche mit Freude an innovativen Ideen!



### Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2.0

Georgios Krokos ist mit einer beeindruckenden Biografie zum Team der Genussakademie gestoßen: Seine letzten Arbeitgeber waren keine Geringeren als Valéry Mathis von Erno's Bistro und Dreisterner Harald Wohlfahrt aus der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach. In beiden Küchen stand er zuletzt als Souschef am Herd. Für die Genussakademie hat er ein innovatives Menü auf Sternenniveau konzipiert, das er mit seinen Kursteilnehmern Schritt für Schritt kocht und dabei viel Wissenswertes zu den verwendeten Produkten und seinen Techniken vermittelt, so dass dem Nachkochen der Rezepte zu Hause nichts im Wege stehen wird! Meeresfrüchtesalat, Poulardenbrust, Gänsestopfleber – das ist Mediterran Deluxe 2.0!



#### CARMELO GRECO Genuss im Piemont

**MENÜ:**

Vier-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

**TERMINE:**

Sa, 09.04.16, 11.00-14.30 Uhr  
Sa, 14.05.16, 11.00-14.30 Uhr  
Carmelo Greco,  
Ziegelhüttenweg 1-3, 60598 Frankfurt

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

#### JOCHIM BUSCH Die grüne Revolution 2.0

**MENÜ:**

Rinderhüfte trocken gereift - Rübchen / Räucheraal / Schmand  
Romanasalat - Kartoffel / Gurke / Essigsud  
Lammschulter - Bohne / Zwiebel / Champignon  
Buttermilch - Kopfsalat / Himbeere / Grieß

**TERMINE:**

So, 10.07.16, 11.00-15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

#### MARIO LOHNINGER Österreich innovativ!

**MENÜ:**

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

**TERMINE:**

Sa, 07.05.16, 14.00-17.00 Uhr  
Sa, 04.06.16, 14.00-17.00 Uhr  
Lohninger, Schweizer Straße 1, 60594 Frankfurt

**98 € inkl. Getränke**  
88 € 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, Olivenrisone  
Poulardenbrust mit Gänsestopfleber, jungem Gemüse, Trüffelsauce und Polenta  
Halbflüssiges Schokoladenküchlein, griechischer Joghurt, Haselnusscannelloni mit Gewürzäpfeln, Madagaskar-Vanille-Eis

**TERMINE:**

Sa, 28.05.16, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 18.06.16, 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.



**KULINARISCHE HIGHLIGHTS**  
In 2016 begrüßen wir Sie mit einer Vielzahl  
an kulinarischen Highlights,  
von unseren saisonal wechselnden  
Menüs über Weinverkostungen bis zum  
verzauberten Dinner.

Mehr auf [jumeirah.com/frankfurt](http://jumeirah.com/frankfurt)



*Max*  
ON ONE

Erleben Sie den modernen Grillroom Max on One, im Herzen von Frankfurt.  
Die frischen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten werden vor Ihren  
Augen in der offenen Showküche zubereitet.

Max on One im Jumeirah Frankfurt | Thurn-und-Taxis-Platz 2 | 60313 Frankfurt  
069/297 237 198 | [JFmaxonone@jumeirah.com](mailto:JFmaxonone@jumeirah.com) | [jumeirah.com/frankfurt](http://jumeirah.com/frankfurt)

**Jumeirah**  
FRANKFURT  
STAY DIFFERENT™



**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 offenstehen bleibt? Klar gibt es die, nur verrät einem die keiner. Außer David Fischer, der hier aktiven Geheimnisverrat betreibt. Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert ausführlich, wie man bestimmte Gerichte in Form bringen und geschickt gestalten kann. Selbstverständlich wird das Thema im Rahmen eines kompletten Vier-Gänge-Menüs durchgearbeitet. Jeder Teller ein Bild, eine Augenweide – ein Volltreffer und natürlich quasi nebenbei Genuss auf Sternenniveau. Ganz einfach. Gewusst, wie!

### Feinstes Fleisch – der Kochkurs

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

### Feinstes Seafood – der Kochkurs

Seafood ist ausgesprochen gesund und zudem sehr vielfältig. Zahlreiche Menschen verbinden damit allerdings immer noch einen bärtigen Kapitän, der in einem 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 Viergänge-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 Buttermilcheis!

Weitere Kurse mit David Fischer finden Sie unter Bestseller, BBQ & International auf den Seiten 24, 37, 39 & 40

#### Die Tricks der Sterneköche

##### MENÜ:

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

##### TERMINE:

Mi, 04.05.16, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 05.07.16, 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  
Preso vom Iberico-bellota-Schwein mit Erdfrüchtecreme und Blutampfer  
Roastbeef mit Pilzen, Schalotten und La-Ratte-Kartoffeln  
Crème brûlée mit Erdbeersorbet

##### TERMINE:

Di, 10.05.16, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 10.06.16, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

#### Feinstes Seafood – der Kochkurs

##### MENÜ:

Dreimal Premium QSSFP Lachs – niedergart, gebeizt und als Sashimi mit Avocado-salsa und Passionsfruchtvinaigrette  
Seafoodcurry von argentinischer Wildgarnele, Calamaretti und Muscheln  
Loup de Mer auf der Haut knusprig gebrauten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce  
Zwetschgenragout mit Topfeneis

##### TERMINE:

Do, 23.06.16, 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 Buttermilcheis

##### TERMINE:

Di, 07.06.16, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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





# Bio aus HESSEN

– *nah und gut!*

## > Beste Zutaten – besser Essen

Gutes Essen ist ein Stück Lebensqualität. Und „Lebensqualität“ hat bei Bio-Lebensmittel eine besondere Bedeutung. Denn beste Zutaten sind für den Genuss entscheidend.

Auch bei Bio-Lebensmitteln stellt sich die Frage nach Herkunft, Sicherheit und den Rahmenbedingungen für deren Produktion. Bio-Lebensmittel aus der Region haben kurze Transportwege, werden nachhaltig produziert und der Kauf unterstützt die heimischen Landwirte. Für die Kennzeichnung dieser Produkte steht das Bio-Siegel – HESSEN.

### Mit dem Bio-Siegel – HESSEN gekennzeichnete Lebensmittel

- helfen die Artenvielfalt in Hessen zu erhalten,
- fördern eine regionale Kreislaufwirtschaft in Hessen,
- bieten Transparenz bei der Erzeugung und Herstellung von Lebensmitteln in Hessen,
- gewährleisten Sicherheit durch strenge Richtlinien und jährliche Kontrollen.



Wenn Sie mehr über das Bio-Siegel – HESSEN erfahren möchten, Kontakt zu Erzeugern und Lieferanten oder nach Produkten suchen, dann besuchen Sie unsere Internetseite:

[www.bio-siegel-hessen.de](http://www.bio-siegel-hessen.de)



An dieser Stelle wollen wir in den nächsten Monaten den Lesern des GenussMAGAZINS die einzelnen Teammitglieder der Genussakademie vorstellen – los geht's mit dem **GENERAL MANAGER!**



## THOMAS WISKEN

Die vermutlich größte Kochschule Deutschlands zu leiten, war schon für seine Vorgänger eine echte Herausforderung – Thomas Wisken kam vor annähernd dreieinhalb Jahren allerdings genau zum richtigen Zeitpunkt in die Genussakademie Frankfurt. Der nach außen still und gelassen wirkende, aber unter der ruhigen Oberfläche hartnäckig glühende und immer umtriebige gebürtige Werdauer wuchs in Hannover auf, was sich heute nicht nur durch seine innige Verbindung zum Fußballverein Hannover 96 bemerkbar macht. Nach einer soliden Ausbildung zum Restaurantfachmann und Koch absolvierte Wisken erfolgreich ein Studium zum Diplom-Betriebswirt und zeichnete so bereits die Konturen seiner späteren Karriere vor. Während seines zweijährigen Engagements im englischen Thurlstone-Hotel in South Devon lernte er die Luxushotellerie kennen und lieben. Ganze acht Jahre arbeitete Wisken dann in der Schweiz und hier in so erlesenen Häusern wie dem Suvretta House in St. Moritz oder den Hotels The Dolder Grand und MGallery Collection in Zürich. Während dieser Zeit lernte er auch seine zukünftige Frau kennen, doch als ständig neugieriger Fachmann in Sachen F&B (Food and Beverage)-Management war Wisken immer auf der Suche nach neuen spannenden Aufgaben. Und so kreuzten sich zufällig seine Wege mit denen der Genussakademie.

Hier hatte Bastian Fiebig gerade die Geschäftsbereichsleitung übernommen und war auf der Suche nach einem Kollegen an seiner Seite, der die drängenden Aufgaben beherzt anpacken konnte. Das Konzept der Genussakademie überzeugte Thomas Wisken auf Anhieb, er stieg als F&B-Manager in das Unternehmen ein und wurde im Dezember 2015 zum General Manager befördert. Wisken wohnt gemeinsam mit seiner Frau in der Wetterau, geheiratet wurde in Hanau, und die beiden haben mittlerweile einen gemeinsamen Sohn. Kulinarisch macht man ihn mit europäischen Küchenklassikern wie Entrecôte, Saiblingsfilet oder Seafood wie Hummer oder Miesmuscheln glücklich, bei den Getränken sind die Champagner Veuve Clicquot und Dom Perignon genau das Richtige, um Wisken ein entspanntes Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Nun hat er noch große Pläne, die nicht mehr in der Schublade, sondern bereits auf seinem Schreibtisch liegen – ständig unter Strom und voller Ideen, ist Thomas Wisken ein Glücksfall für die Genussakademie!

# Backstage Specials

Lafleur\*\*  
Gustav\*  
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 schnippeln Sie fleißig mit, um das Mise en place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen. Sie sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. 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 **Jochim Busch** gibt sein Restaurant **Gustav** für Interessenten frei, die schon immer einmal wissen wollten, wie ein Ein-Stern-Restaurant sich auf seine Gäste 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 IM RESTAURANT GUSTAV**  
**TERMINE:** nach Vereinbarung  
**ORT:** Reuterweg 57, 60323 Frankfurt  
**KOSTEN:** 149 € | Genuss-Card 139 €

**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: grossaufnahmen, shutterstock/Robyn Mackenzie

# Willkommen im

# Einkaufsparadies



## Erleben Sie ...



Frische



Auswahl



Qualität



Service



# Scheck-in Center



[www.scheck-in-center.de](http://www.scheck-in-center.de)  
[info@scheck-in-center.de](mailto:info@scheck-in-center.de)  
Tel.: 069/9494763-0  
Öffnungszeiten: Mo.–Sa. 7–22 Uhr

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

# Lauter Lieblingsessen

Ob herzhaft oder süß: Hier geht es um die Klassiker der Kochkunst. Steffen Ott und Thomas Treusch bringen weiterhin frischen Schwung in die traditionelle Küche, Gregor Engels nimmt Sie mit auf die Reise zu unseren Meeresbewohnern, und Lisa Marie Jagomast bietet ab sofort ein 2-Stunden-Format an. Das Team der Genussakademie lässt mit dem neuen Pfannkuchen-Kurs Kindheitserinnerungen wach werden, und auch Eckhardt Keim überzeugt weiterhin mit seinen allseits beliebten Klassikern!



## NEU DIE LANGE NACHT DER PFANNKUCHEN

**Das Team der Genussakademie**

Ob süß mit Zimt & Zucker, Banane & Nutella oder herzhaft mit Schinken & Käse oder Lachs & Spinat – es gibt ihn in hundertfacher Ausführung und tausenden von Varianten: den Pfannkuchen! Doch wie gelingt er am besten? Wie können Teig und Belag kreativ variiert werden? Warum reißt der Teig gern beim Wenden, und wie kann ich das verhindern? Wie gehen eigentlich authentische Pancakes und weshalb zählen sie weltweit zu den beliebtesten Gerichten? Die richtigen Antworten gibt das Team der Genussakademie in der langen Nacht der Pfannkuchen! Es ist gar nicht so einfach, sich bei der Masse an Rezepten und Variationen für eine übersichtliche Auswahl zu entscheiden, doch für diesen Abend hat unser Team einen bunten Mix aus Klassikern und Newcomern zusammengestellt, die anschließend beim Nachmachen zu Hause auf jeden Fall gelingen. Den Auftakt des Abends macht ein Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce, es folgt eine klassische bretonische Galette mit Käse und Schinken, anschließend ein Pizza-Pfannkuchen mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Rucola. Als süßen Abschluss schicken wir gleich zwei Lieblingsdesserts ins Rennen: klassischen Crêpe Suzette und Pancake mit Ahornsirup. Welcher ist Ihr Favorit? Entscheiden Sie selbst und punkten Sie beim Nachmachen – gewusst wie!

**MENÜ:**

- Speckpfannkuchen mit Whiskyrahmsauce
- Bretonische Galette mit Käse und Schinken
- Pizza-Pfannkuchen alla Mamma
- Crêpe Suzette mit Orangensauce
- Original Pancakes mit Ahornsirup und Vanilleeis

**TERMIN:**

Fr, 20.05.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## NEU 120 MINUTEN SÜSSER SOMMER

**Lisa Marie Jagomast**

Endlich neu im Programm: Das 2-Stunden-Format für zwischendurch! In ihrem brandneuen Kurs ‚120 Minuten süßer Sommer‘ bietet die Meisterkonditorin Lisa Marie Jagomast allen Interessenten die Möglichkeit, am Samstagnachmittag mal die Einkaufstaschen fallen zu lassen und sich selbst etwas Gutes zu tun. In nur zwei Stunden stellt sie sich mit ihren Teilnehmern in die Küche der Genussakademie und zaubert sommerlich-süße Törtchen, die anschließend gemeinsam verzehrt werden – mit Kaffee und kühlen Getränken. Wie immer machen alle mit und lernen dabei, wie man für kleine und große Gruppen im Handumdrehen ein Schoko-Passionsfrucht-Törtchen und ein Mascarpone-Törtchen mit Himbeerkern herstellt. Die perfekte Idee für zwischendurch!



**NEUES KURSFORMAT!**

Falls Sie vom allgemeinen Samstagswahnsinn also mal eine Pause brauchen, ist dieser neue Patisseriekurs genau das Richtige.

**MENÜ:**

- Schoko-Passionsfrucht-Törtchen
- Mascarpone-Törtchen mit Himbeerkern

**TERMINE:**

Sa, 09.07.16, 14.30–16.30 Uhr  
Sa, 17.09.16, 14.30–16.30 Uhr  
Die Genussakademie

**39 € inkl. Getränke**



## NEU FEINES AUS DEM MEER

**Gregor Engels**

Bei diesem brandneuen Kurs von Gregor Engels ist der Name Programm: Der Fisch-Experte erläutert im Rahmen eines edlen 4-Gänge-Menüs, wie man mit einfachen Produkten eine auf Fisch basierende Gangfolge gelungen unterstreicht. Als Vorspeise bereitet Engels gemeinsam mit seinen Teilnehmern eine Ceviche zu, es folgt passend zur Jahreszeit ein raffinierter Spargelgang. Kulinarischer Höhepunkt des Abends ist anschließend die Seezunge im Hauptgang, dazu wird leichtes Lauchgemüse zubereitet, und die Angst, der Fisch könnte zerfallen, zu trocken oder zu roh werden, gehört anschließend der Vergangenheit an – Engels hält mit seinem reichhaltigen Wissen



nicht hinterm Berg und erklärt in diesem Kurs anschaulich, wie man mit dem sensiblen Produkt Fisch umgehen sollte! Als krönender Abschluss dieses eleganten Menüs steht eine fruchtige Zitronentarte mit Erdbeereis auf der frühlingshaften Genussagenda. Gregor Engels freut sich auf Sie!



**MENÜ:**

- Ceviche – Mariniertes Kabeljaufilet mit Süßkartoffeln und Mais
- Spargel aus dem Pergament mit warmer Mayo
- Seezungenfilet auf Lauchgemüse
- Zitronentarte mit Erdbeereis

**TERMINE:**

Di, 03.05.16, 18.30–22.30 Uhr  
Do, 09.06.16, 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 mit Vogerlsalat, warmen Erdäpfeln und knusprigem Speck 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:

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:

Di, 26.04.2016, 18.30-22.30 Uhr  
Sa, 14.05.2016, 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! Von Lammfleisch über Keule oder Ragout bis hin zu Lammkebab oder auch Lamm auf dem Grill gibt es tolle Rezepte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. Viele Hobbyköche trauen sich jedoch nicht ohne weiteres an die fantasievolle Zubereitung von Lammfleisch – da hilft Steffen Ott doch gern, erklärt anschaulich, wie das geht und bringt Sie in seinem brandneuen Kurs gleich mal mitten hinein in diese abwechslungsreiche Küche. Los geht es mit aromatischem Gemüse-Taboulé, anschließend erläutert er 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:

Sa, 23.04.2016, 17.30-21.30 Uhr  
Sa, 25.06.2016, 17.30-21.30 Uhr  
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € 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)resmenü!



Estragon

## MENÜ:

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

## TERMINE:

Sa, 09.07.16, 12.00-18.00 Uhr  
Restaurant Estragon, Jahnstraße 49,  
60318 Frankfurt

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

## Wildblume

Design Form: Barbara Schmidt | Dekor: Lisa Keller

Der Duft und die Farben der Natur werden lebendig beim Blick auf die fein aquarellierten Pflanzen des Dekors „Wildblume“.



www.kahlaporzellan.com  
www.facebook.com/kahla.fanpage

WELTNEUHEIT  
MAGIC GRIP

**Rutscht nicht.** Magic Grip ist Porzellan, das genau dort bleibt, wo Sie es hinstellen.

**Kratzt nicht.** Magic Grip ist Porzellan, das empfindliche Oberflächen schont.

**Klappert nicht.** Magic Grip ist Porzellan, das Ihnen Atmosphäre zum Zuhören bietet.




KAHLA  
PORZELLAN FÜR DIE SINNE

## DAS GROSSE BURGERBEGEHREN!

 **Oliver Schneider**

Man bekommt ihn bei Fast-foodketten, fertig abgepackt im Supermarkt, aber auch im Steakhouse oder in mancher gehobenen Gastronomie und isst ihn dann meistens mit Pommes, Ketchup und Salat - DEN Burger! Doch wie kann man einen Hamburger eigentlich zu Hause so „zusammenbauen“, dass er nach Wunsch gelingt? Welches Brötchen passt am besten zu meinem Burger? Wie wird das Fleisch gebraten und welches eignet sich? Ist die Gurke ein Muss? Welche Sauce kann ich nehmen, damit es mal was anderes als Ketchup oder Mayo ist, und wie stelle ich sie her? All das kann in der Genussakademie erlernt werden, denn Oliver Schneider lädt zu einem Burger-Kurs ein! Hier wird wirklich alles selbst gemacht - sogar das Brötchen. Es wäre natürlich einfach, die einzelnen Produkte zu kaufen und anschließend einfach zu einem Burger zusammenzusetzen, doch das kann jeder! Deshalb konzentriert sich der Kurs auf genau diese Fragen, 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:

Mo, 25.04.2016, 18.30-22.30 Uhr  
Mo, 23.05.2016, 18.30-22.30 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:

Do, 19.05.16, 18.30-22.30 Uhr  
Fr, 08.07.16, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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

## 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:

Strammer Max 2.0  
Krustenbrot, Schwarzwälder Schinken, Chesterkäse, Schmorzwiebeln und Spiegelei im Kleinen Salatnest  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Marktklößchen  
Saftige Kalbsfrikadelle auf Kartoffel-Karotten-Stampf mit Apfel-Senf-Sauce  
Grießflammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze im Weckglas

### TERMIN:

Sa, 30.04.16, 10.30-15.00 Uhr  
Sa, 28.05.16, 10.30-15.00 Uhr  
Landhaus Zum Stöffche, Heddernheimer Landstraße 108, 60439 Frankfurt

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

NEUES MENÜ

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**



## 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 Reiskügelchen mit Buntbarsch und Shrimps auf gebratenem Chinakohl und einer Frankfurter grünen Koriandersauce. Im Hauptgang bereitet Hintz mit seinen Teilnehmern Rippchen mit Kraut süß-sauer aus dem Wok zu. Auch das Dessert reiht sich in die 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 Reiskügelchen mit Buntbarsch und Shrimps auf gebratenem Chinakohl, dazu eine Frankfurter grüne Koriandersauce

Rippchen mit Kraut süß-scharf aus dem Wok, dazu Shiitakepilze, Erdnüsse und gebratene Eiernudeln  
Frühlingsröllchen mit Boskop und Mango gefüllt auf einem Kokos-Schmand-Netz

### TERMIN:

Mo, 09.05.2016, 17.00-22.00 Uhr

Der Löwe, Alt-Zeilshaus 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.



### MENÜ:

RindfleischTerrine im Grüne-Soße-Mantel auf Radieschen-Salat

Spinatrahmsuppe mit pochiertem Ei

Röllchen von der Odenwälder Bachforelle in Apfelweinsenf-Sauce mit Gerstengraupen-Risotto und Spargel  
QuarkMousse unter Knusperblättern mit Erdbeersalat und Holunder

### TERMINE:

Sa, 11.06.2016, 11.00-16.00 Uhr

Sa, 09.07.2016, 11.00-16.00 Uhr

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

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

**NEUES MENÜ**

## AROMATISCHES DOPPEL - FOOD & WHISKY

 **Chris Pepper**

In diesem Kochkurs übersetzt Chris Pepper gemeinsam mit seinen Teilnehmern im wahrsten Sinne des Wortes die Aromen der ausgewählten 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 Zepter bei der Herstellung von zweiter Vorspeise und Dessert. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die ersten beiden Gänge fertig sind, darf schon gegessen und natürlich der korrespondierende Whisky verkostet werden. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie über die jeweilige Brennerei und Abfüllung.



### MENÜ:

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

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

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

Cannemara 12 Jahre, 40%-Pochierte Birnen  
Tartelette an würzigem Schoko-Mousse

### TERMINE:

Mi, 15.06.16, 18.30-22.30 Uhr

Di, 09.08.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

## DIE ECHE TE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinke**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinke präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt - mit einem 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. Nach Frankfurter Tatar vom Handkäs' auf Kümmelbrot gibt es gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße, Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf im Hauptgang und als krönenden, regionalen Abschluss Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelwein-Zabaione. 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, 19.04.2016, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 09.05.2016, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

## 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 doch 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:

Do, 21.04.16: Pasta mit Garnelen in Spinat-Frischkäse-Sauce

Di, 03.05.16: Pilz-Risotto mit buntem Frühlingsalat

Do, 19.05.16: Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce- und Schweinefiletstreifen

Di, 31.05.16: Sommerlicher Salat mit Cornflakes, Hähnchen, Dip und selbst gemachtem Röstbrot

... to be continued

Die Genussakademie Fressgass'

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



## 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 unverschämte anziehende 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 Patissière Lisa Marie zunächst drei Sorten für ihren Kurs vorgenommen: klassische Macarons mit fruchtig-saurer Passionsfrucht-Ganache, 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 Himbeer-Ganache  
Dessertmacaron gefüllt mit Sahne und frischen Beerenfrüchten

### TERMINE:

Sa, 30.04.16, 11.00–15.00 Uhr

Sa, 09.07.16, 11.00–15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

**NEUE FRUCHTIGE SOMMER-MACARONS**

## 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, 16.04.2016, 11.00–15.00 Uhr

So, 22.05.2016, 10.00–14.00 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 dreilagigen Mini-Torten (Durchmesser 8 cm), die später natürlich auch auf jede beliebige Tortengröße bis zur Hochzeitstorte angewendet werden können! Außerdem kommen Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateure zur Anwendung, so zum Beispiel die Herstellung einer großen geöffneten Rosenblüte aus Zucker. Da die Küchlein vor der Füllung und Dekoration komplett auskühlen müssen, bringt Ewa ein paar bereits fertig gebacken mit, so dass sich die Teilnehmer voll aufs Füllen, Schichten und Dekorieren konzentrieren können.

### TERMINE:

So, 24.04.2016, 11.00–15.00 Uhr

Sa, 21.05.2016, 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, 17.04.2016, 11.00–15.00 Uhr

So, 29.05.2016, 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**



JAKOBSBERG  
HOTEL & RESORT



www.baileywasl.com

## Unsere neue Küche mit viel Aussicht auf Genuss

Kommen Sie auf den Jakobsberg und erleben Sie die neue Küche und ausgesuchte Weine in einem unserer Restaurants oder auf unserer sonnigen Rheinterrasse. Wenn Sie Lust haben, bleiben Sie einfach über Nacht – genießen die Zeit im Spa, beim Golfen oder bei einem Spaziergang über unser Kloster- und Weingut hoch über dem Tal der Loreley.



  
MONTGOLFIÈRE  
BAR & LOUNGE

  
DER JAKOB  
DAS RESTAURANT

DER  
Friedrich  
DAS SPEISELOKAL

  
FLIGHT'S END  
DAS CLUBHAUS



# Sommer, Sonne, BBQ!

Endlich wieder BBQ-Saison! Grillen gehört genauso zum Sommer wie Picknickdecken auf den Wiesen, laue Abende und kurzärmlige Shirts. Dabei wissen die wenigsten, dass man nicht nur ein saftiges Steak auf den Grill werfen kann: Fisch, Gemüse oder Delikatessen wie Hummer oder Bison sind gerade die Hits der Saison. Glauben Sie nicht? Wir zeigen Ihnen, wie es geht!



NEU

## GRILLEN AUF DEM WEINGUT



Frank Nickl

Aromatische Weine und BBQ sind eine extrem verführerische Kombination, zu der Küchenchef Frank Nickl ein besonders gutes Verhältnis pflegt. Sein Restaurant „Nickl's Speisekammer“ befindet sich nämlich direkt auf dem renommierten rheinhessischen Weingut Johanninger, und so hat er es nicht weit, um immer neue reizvolle Kombinationen auszuprobieren. Zum ersten Mal lädt er nun die Gäste der Genussakademie zum Grillkurs in das romantische Ambiente des Weinguts, um dort gemeinsam über den üblichen Tellerrand von Steak & Co. hinauszugrillen – selbstverständlich wird jeder Gang von einem korrespondierenden Wein begleitet! Den Auftakt des Abends machen Riesengarnelen mit Steinpilz-Chutney, gefolgt von einem Lamm-Burger mit Weißkraut. Kulinarischer Höhepunkt ist schließlich ein mariniertes Stubenküken mit Curry und Sojasauce, bevor herrlicher Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen den Abend ausklingen lässt. Natürlich wird sich der Kellermeister des Weinguts nicht lumpen lassen und entsprechend hochkarätige Tropfen aus dem romantischen Keller des Weinguts hervorholen. Genießen Sie einen traumhaften Sommerabend im wunderschönen Ambiente des Weingut Johanninger – gern verraten wir Ihnen auch eine passende Übernachtungsadresse!



### MENÜ:

Riesengarnelen mit Steinpilz-Chutney  
 Burger vom Lamm mit Weißkraut  
 Mariniertes Stubenküken mit Curry und Sojasauce  
 Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen

### TERMINE:

Di, 24.05.16, 18.00–22.30 Uhr  
 Di, 12.07.16, 18.00–22.30 Uhr  
 Nickl's Speisekammer, Hauptstraße 4–6, 55546 Biebelshem

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



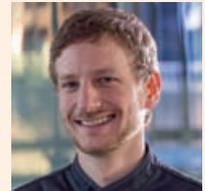
NEU

## DAS GROSSE GRILLEN IN DER FRANKFURTER BOTSCHAFT



Frederik Schmidt

Endlich wieder Sommer, endlich wieder lange, sonnen-durchflutete Abende im Freien! In Frankfurt sieht man jetzt überall am Mainufer die Liegestühle, Jung und Alt sitzen im Gras oder auf Picknickdecken und genießen die Sonnenstrahlen. Warum nicht das Nützliche mit dem äußerst Angenehmen verbinden und den Sonntagnachmittag dort verbringen, wo man zudem noch was Feines vom Grill bekommt? Genau das bietet die Frankfurter Botschaft nun exklusiv den Kunden der Genussakademie an! Küchenchef Frederik Schmidt war schnell überzeugt und bietet nun am bildschönen Hausstrand vor dem Westhafenbecken mitten in Frankfurt einen Grillkurs in vier köstlichen Gängen: Bei gutem Wetter wird zusammen im Sand gegrillt, sollte es regnen, kann ein Teilbereich der Terrasse genutzt werden. Nach Thunfisch-Sashimi und Tatar mit Salat von grüner Papaya und Mango kommt ein Wachtel-Bonbon mit schwarzer Walnuss und Rauchpaprika-Kaltschale auf die Teller, bevor im Hauptgang ein Steinbutt mit Lardo-Speckmantel gegrillt wird, begleitet von Süßkartoffeln und grünem Spargel. Den kulinarischen Abschluss unter diesen eleganten BBQ-Nachmittag am Strand der Frankfurter Botschaft setzt eine Baby-Ananas mit Baiser-Haube, Heidelbeeren und Sauerrahm-Honig-Eis. Summertime – and the living is easy!



### MENÜ:

Thunfisch-Sashimi und Tatar mit Salat von grüner Papaya und Mango  
 Wachtel-Bonbon mit schwarzer Walnuss und Rauchpaprika-Kaltschale  
 Steinbutt mit Lard-Speckmantel im Holzpapier gegrillt, dazu Süßkartoffel und grüner Spargel  
 Baby-Ananas mit Baiser-Haube, Heidelbeeren und Sauerrahm-Honig-Eis

### TERMINE:

So, 05.06.16, 16.00–20.00 Uhr  
 So, 24.07.16, 16.00–20.00 Uhr  
 So, 21.08.16, 16.00–20.00 Uhr  
 frankfurter botschaft, Westhafenplatz 6–8, 60327 Frankfurt

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



**SUMMER-BBQ**

**Thomas Fischer**

Sie haben keine Lust mehr, sich im Supermarkt fertig marinierte Nackensteaks oder Bratwürstchen in der Folie vom „Aktionsstapel“ zu ziehen, sondern wollen Ihrem Grill echtes Leben und Genuss einhauchen? Dann sollten Sie diesen Kurs fest in Ihrem Kalender einplanen, denn Thomas Fischer ist nicht nur ein ausgesprochen freundlicher Mensch, sondern auch in Sachen Grillkunde ein absoluter Spezialist. So zeigt er Ihnen einen Abend lang auf der romantischen Terrasse der Genussakademie Westend, wie man aus Ananas, Speck und Riesengarnelen einen faszinierenden Starter zaubert, erschafft dann mit Ihnen gemeinsam einen pikanten Chili Burger mit Altbier, um schließlich gaaaanz langsam einen Iberico-Schweinenacken zu grillen. Den exotischen Schlusspunkt setzen gegrillte Thai-Mangos mit sinnlichem Vanille-Parfait - ja, so kann der Sommer kommen!



- MENÜ:**  
Ananas-Speck-Tranchen mit Romanosalat und Riesengarnelen  
Chili-Burger mit Altbier  
Langsam gegrillter Iberico-Schweinenacken (Bresa) mit Raclette-Kartoffeln  
Gegrillte Thai-Mangos mit Vanilleparfait
- TERMINE:**  
Fr, 08.07.16, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie  
**89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card**



**SPICY BBQ DELUXE - EIN FEURIGER NACHMITTAG!**

**Jörg Ludwig**

Und er grillt immer weiter: Jörg Ludwig und sein Team laden auch in diesem Jahr wieder in Frankfurts schönste Gartenwirtschaft an den Rost - diesmal zeigt Ludwig, wie man auch die edelsten Stücke auf dem Grill zubereiten kann. Unter dem Motto Spicy BBQ Deluxe - ein feuriger Nachmittag! stellt sich der ambitionierte Chefkoch der Gerbermühle persönlich an den Rost und fährt nicht nur US Beef Entrecôte und Iberico-Schwein auf, sondern auch Hummer, Lamm-Bratwürstchen, Riesengarnelen und Bison-Filet. Das soll es aber noch nicht gewesen sein, denn der Titel seines Kurses lässt hoffen, dass es an diesem Nachmittag zugleich scharf und würzig zugeht: Neben all diesen Köstlichkeiten nebst Beilagen präsentiert Jörg Ludwig noch ein Dutzend Chilis: Jalapeños, 7Pot, Devils tongue, Jam Scotch Bonnet Long, Red Savina und viele weitere bringt der Schärfeprofi an diesem Nachmittag mit und erläutert seinen Teilnehmern anschaulich den Umgang mit den heißen Aromen. Genießen Sie einen wunderschönen Tag an Main und Grill mit dem sympathischen Team der Gerbermühle und sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz - Jörg Ludwig hat nicht umsonst eine feste Fangemeinde!



- MENÜ:**  
US Beef Entrecôte  
Dry aged Roastbeef  
Iberico-Schwein  
Bison-Filet  
Maispoularde  
Lamm-Bratwürstchen  
Hummer  
Riesengarnelen  
... und weitere Köstlichkeiten!
- TERMINE:**  
28.05.16, 12.00-18.00 Uhr  
02.07.16, 12.00-18.00 Uhr  
Die Gerbermühle, Gerbermühlstraße 105, 60594 Frankfurt  
**119 € inkl. Getränke | 109 € mit Genuss-Card**



**FINE FOOD ON FIRE**

**David Fischer**

Kaum steigt das Thermometer um einige Grad, denkt ein Großteil Deutschlands sofort ans Grillen und sehnt sich Würstchen und Steaks herbei. Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rost? Die schauen grundsätzlich über den Teller ... pardon, den Grillrand hinaus und entdecken, dass es mit Hilfe von BBQ- und Kugelgrills nicht nur eine große Bandbreite unterschiedlicher Gartechniken gibt, sondern auch eine Vielzahl an Variationen, was die Zutaten betrifft. Dieser Grillkurs ist ja unterdessen ein echter Klassiker im Programm der Genussakademie, doch auch die gehören auf den Prüfstand. David Fischer nahm die Genussagenda für den hochwertigen Grillkurs unter die Lupe - und legt nun einfach noch einen drauf! Wildgarnelen vom Grill mit Taboulé, langsam gegrillte Lammschulter mit Harissa-Honig-Marinade, gegrilltes Rib Eye vom dry aged Vogelsberger Rind mit geräuchertem Paprikaragout und schließlich ein erfrischend fruchtiges Erdbeersorbet mit Joghurtschaum, crunchy Meringue und Minze - so geht Fine Dining am Grill!



- MENÜ:**  
Garnelen aus Wildfang und Tuna-Filet mit Avocado, Koriander und buntem Tomatensalat  
Langsam gegrillte Lammschulter mit Harissa-Honig-Marinade, Kichererbsencreme und Zitronen  
Gegrilltes Rib Eye vom dry aged Vogelsberger Rind mit geräuchertem Paprikaragout, La-Ratte-Kartoffeln und Salsa Verde  
Erdbeersorbet mit Joghurtschaum, crunchy Meringue und Minze
- TERMINE:**  
Di, 28.06.16, 18.30-22.30 Uhr  
Di, 12.07.16, 18.30-22.30 Uhr  
Die Genussakademie  
**98 € inkl. Getränke | 88 € mit Genuss-Card**

**NEUES MENÜ!**

**NEUES MENÜ!**



**Evert Kornmayer kocht mit Ihnen „BBQ, Curry & Fruit - perfekte Saucen selbst gemacht!“**  
Mehr Information finden Sie auf Seite 30 unter „Trend & Saison“!

**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**

**Zwei-Sterne-Grillen mit Matthias Schmidt: Mehr Information finden Sie auf Seite 14 unter „Spitzenköche“!**



Fotos: Dirk Ostermeier, privat, Shutterstock/Gts, Irina Fischer, Gerbermühle

# Der Sommer wird erfrischend

So schnell kann es gehen: Gerade wurde es noch früh dunkel und es war eisig kalt, doch nun klopf schon der Sommer an die Tür – und der bringt neben warmen Sonnenstrahlen und glücklichen Gesichtern auch kulinarische Highlights mit. Die Spargelsaison steht vor der Tür, die blühenden Kräuter finden bei Eckhardt Keim und Thomas Fischer die optimale Zubereitung, und Evert Kornmayer zeigt Ihnen, wie Sie gänzlich auf Grillsaucen aus der Flasche verzichten können! Natürlich halten wir auch wieder Kurse zum Thema vegetarisch und vegan bereit, und auch hier zeigt Kerstin Rosenberg weiterhin mit ihrem 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 Saucengeheimnis 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 Saucengeheimnis 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 Fruchtsauce, 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  
So, 10.07.16, 11.00–15.00 Uhr  
Die Genussakademie

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

## KÖNIG SPARGEL



### Das Team der Genussakademie

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 Valeev, P.B.Z. (Richard Semik)

**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, 11.06.2016, 12.00-18.00 Uhr  
Estragon, Jahnstraße 49,  
60318 Frankfurt

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

**FRÜHLINGSFRISCHE KRÄUTERKÜCHE****Thomas Fischer**

Nach der (viel zu) langen kalten Jahreszeit mit ihren deftig-kraftigen Gerichten packt sie uns jedes Jahr aufs neue: unbändige Lust auf leichte Frühlingsküche 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 Brennessel 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 Tautonsforelle auf buntem Frühlingsgemüse und Estragonschaum  
Rhabarber-Vanillesüppchen mit Buttermilchmousse und Mandelcrumble

**TERMINE:**

Sa, 16.04.2016, 11.00-15.00 Uhr  
Mo, 02.05.2016, 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.

**Die Renaissance der Frischhalteboxe**

Kaum beachtet, aber ungemein praktisch: Die gute alte Frischhalteboxe aus Kunststoff steht immer noch in fast jedem Kühlschrank und pendelt bei vielen täglich zwischen Schule, Arbeitsplatz und Spülmaschine. Doch über Jahrzehnte wurde wenig an ihrem faden Aussehen und ihrer mittelmäßigen Funktionalität gearbeitet. Auch die Qualität ließ zu wünschen übrig: Undichte Deckelabdichtungen, billiger Plastikgeruch und verzogene Formen waren keine Seltenheit. Glücklicherweise haben sich in jüngster Zeit moderne Produktentwickler der guten alten Vorratsdose angenommen und ihr so zu einer echten Renaissance verholfen.

Aus biederen Aufbewahrungsdosen sind heute Multifunktionsboxen geworden. Das sind echte Alleskönner. Ob zu Hause oder unterwegs: In den luft- und wasserdichten Dosen wird alles frisch, hygienisch und sicher aufbewahrt. Dafür sorgen zum Beispiel besondere Sicherheitsverschlüsse und spezielle Dichtungssysteme, die meistens aus Silikon bestehen. Lebensmittel halten somit länger frisch, und Aromen bleiben lange erhalten. Intensive Gerüche wie Fisch oder Käse gehen nicht auf andere Lebensmittel über, breiten sich nicht im Kühlschrank aus, und selbst Flüssigkeiten können gefahrlos transportiert werden. Deshalb ist die jüngste Generation der neuen Frischhalteboxen auch der ideale Transportbehälter für Pausensnacks, Schulpflege, Picknick oder für Camping und alle anderen Outdoor-Aktivitäten. Zudem sind sie spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet und somit leicht zu handhaben. Die meisten Dosen können sogar eingefroren werden und sind heute in vielen Formen, Farben und Größen zu bekommen. Die Verwendung von BPA-freiem Kunststoff sollte heutzutage eine Selbstverständlichkeit sein. Auch am Aussehen wurde kräftig gefeilt: Mittlerweile präsentieren sich die Aufbewahrungsboxen in zeitlosem oder auch modernem Design. Das hochwertige, zumeist transparente Material der Dosen ermöglicht einen guten Überblick über alle gelagerten Vorräte, die oft in eigenen Fächern getrennt voneinander aufbewahrt werden können. Auch für Flüssigkeiten wie Salatsaucen gibt es kleine wasserdichte Behälter, und manche Modelle sind in aktuellen Trendfarben erhältlich. Beim Kauf von Dosen sollten Sie allerdings auf die Qualität achten und sich eventuell beraten lassen. Gute Modelle gibt es vor allem im Fachhandel – es lohnt sich, denn Frischhalteboxen sollen Ihren Alltag verbessern und kein Ärgernis sein.

Herzlichst,

**Ihr Philipp Keller**

# Trendthemen: vegetarisch und vegan



## DIE GEHEIMNISSE DER AYURVEDISCHEN KOCHKUNST

 **Kerstin Rosenberg**

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.



### MENÜ:

Ayurvedische Linsensuppe mit frischem Ingwer und Koriander / Gebratener Radichio 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 Gewürzkafee

### TERMINE:

Mo, 02.05.2016, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 03.07.2016, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

## GIB DER LIEBE PFEFFER UND DEM LEBEN SALZ

 **Ellen Hoffmann-Hromek**

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



### MENÜ:

Linsencurry mit Kokospfannkuchen

Auberginen-Türmchen mit Granatapfel-Minze-Joghurtsauce

Kicherebsen-Spinat-Küchlein mit Pastinaken-Korianderdip

Blechkartoffel mit Gewürzen und Ghee im Ofen gebacken

Halva-Eiscreme mit scharfer Schokoladensauce

### TERMINE:

Sa, 04.06.16, 10.30-15.00 Uhr

Sa, 13.08.16, 10.30-15.00 Uhr

Ellen Hoffmann-Hromek, Am Güntershof 1, 36391 Sinnthal

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

## 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:

Ghee („flüssiges Gold“ in Eigenherstellung)

Agni-Trunk (Ayurvedischer Gewürzcocktail)

Dal (gelbe Linsen) mit gebratenen Tomaten, begleitet von frischen und abgestimmten Gewürzen & Kräutern

Mit Rosenwasser und Cashews verfeinerter Safranreis

In zuvor selbst hergestelltem Ghee frittierte Gemüsebällchen in fruchtiger Sauce

Variation von Hirse-, Süßkartoffel- und Quinoaabällchen mit Tamarinden-Chutney

Frisches, kühlendes Gurken-Raita

Palak Paneer (Indischer Frischkäse) in Eigenherstellung

Frische, selbstgemachte Mangocreme, verfeinert mit sinnlichen Gewürzen

### TERMINE:

Sa, 23.04.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 04.06.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

NEUES MENÜ

## 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.

Hier werden aromatische, bunte Gerichte gekocht. Dazu gibt es viel Wissenswertes über vegane Ernährung und Nachhaltigkeit.

### MENÜ:

Gegrillte Auberginen-Türmchen mit Paprika-Walnuss-Creme und Tomaten-Basilikum-Knoblauch-Avocado-Creme auf Tomaten-Minze-Bett

Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen an würziger, veganem Bolognese

Pancakes-Türmchen mit Cranberry-Apfel-Kompott und „Sahne“

### TERMIN:

Sa, 25.06.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

NEUES MENÜ



CIRQUE DU SOLEIL®

AMALUNA™

DIRECTED BY DIANE PAULUS

WEGEN SENSATIONELLER NACHFRAGE  
VERLÄNGERT

11.05. – 12.06.2016

FRANKFURT  
FESTPLATZ AM RATSWEG

EVENTIM TICKET HOTLINE: 01806 - 57 00 00\* · WWW.EVENTIM.DE

sowie bei den bekannten Vorverkaufsstellen \*0,20 €/Anruf, Mobilfunkpreise max. 0,60 €/Anruf

WWW.CIRQUEDUSOLEIL.COM

OFFICIAL SPONSORS



aggreko

AFFILIATE SPONSOR

MÉXICO

MEDIA PARTNERS



Frankfurter  
Rundfunk



CIRQUE DU SOLEIL

BUCHEN SIE EIN EVENT, DAS SIE LIEBEN WERDEN.  
SPEZIELLE VIP- UND GRUPPENPAKETE BUCHBAR UNTER:

069 / 13 40 448



# Genuss-Kalender

## Das Programm der Genussakademie von April bis August 2016

### APRIL

23.04.2016	Feinstes Lamm	23
24.04.2016	Kochen wie ein Tiger mit Chris Rainer!	15
25.04.2016	Das große Burgerbegehren!	24
25.04.2016	Viva Brazil!	40
30.04.2016	Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche!	24

### MAI

02.05.2016	Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst	32
02.05.2016	Frühlingsfrische Kräuterküche	31
03.05.2016	Feines aus dem Meer	22
04.05.2016	After-Work Chill-Out	56
07.05.2016	Sissis Lieblinge – Österreichische Klassiker	15
08.05.2016	Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt	15
09.05.2016	Die echte Frankfurter Küche	25
09.05.2016	Frankfurt im Wok	25
09.05.2016	Schalen- und Krustentiere	49
10.05.2016	Fleisch – Basics	47
10.05.2016	Feinstes Fleisch – der Kochkurs	17
11.05.2016	Die feine südfranzösische Fischküche	40
14.05.2016	Das gläserne Buffet – international	42
14.05.2016	Das Perfekte Schmitzel	23
14.05.2016	Genuss im Piemont	16
14.05.2016	Topfsucht Deckel	56
17.05.2016	In fünf Gängen um die Welt	42
18.05.2016	Die beliebtesten Klassiker Frankreichs	39
20.05.2016	Fisch – Basics	46
20.05.2016	Die lange Nacht der Pfannkuchen	22
20.05.2016	Ganz schön schnittig	50
20.05.2016	Quer durch's Gemüsebeet!	60
20.05.2016	Sushi Deluxe	38
21.05.2016	Genießen wie die Könige: Göttliches Burgund!	54
21.05.2016	Perfekte Torten	26
21.05.2016	Tapas und Wein beim Weinbäcker	54
21.05.2016	Zauberhaftes Vietnam	40
22.05.2016	Cupcakes	26
22.05.2016	Das gläserne Buffet – mediterran	40
22.05.2016	Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans	10
22.05.2016	König Spargel	30
22.05.2016	Tapas und Paellas	39
23.05.2016	Adoro il Gusto – Kochen mit Balsamico	39

23.05.2016	Das große Burgerbegehren!	24
23.05.2016	Kochen wie Gott in Frankreich	40
24.05.2016	BBQ, Curry & Fruit: Perfekte Saucen selbst gemacht	30
24.05.2016	Grillen auf dem Weingut	28
25.05.2016	Messer scharf!	50
28.05.2016	Der absolute Weinsinn!	14
28.05.2016	Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche!	24
28.05.2016	Klein und fein – Fingerfood	49
28.05.2016	Mediterran Deluxe 2.0	16
28.05.2016	Spicy BBQ Deluxe – ein feuriger Nachmittag!	29
28.05.2016	Zwei-Sterne-Grillen mit Matthias Schmidt!	14
29.05.2016	Pasta & Saucen – Basics	46
29.05.2016	Designing Cupcakes	26
29.05.2016	Esther Passerini's lombardische Köstlichkeiten	38
30.05.2016	Die klassische libanesische Küche	40
30.05.2016	Gemüse – Basics	47
31.05.2016	Cook, Lunch & Run	25

### JUNI

01.06.2016	After-Work Chill-Out	56
02.06.2016	Die Geheimnisse der Gastronomie	53
03.06.2016	Das Mafia-Tasting	52
04.06.2016	Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!	32
04.06.2016	Der Saucenprofi	48
04.06.2016	Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz	32
04.06.2016	Österreich innovativ!	16
04.06.2016	Zwei-Sterne-Grillen mit Matthias Schmidt!	14
05.06.2016	Das große Grillen in der frankfurter botschaft	28
05.06.2016	König Spargel	30
05.06.2016	Perfekte Torten	26
05.06.2016	Perlender Luxus – das Champagnertasting!	54
07.06.2016	Alles Hummer	17
09.06.2016	Feines aus dem Meer	22
10.06.2016	Der Profi-Barista	55
10.06.2016	Feinstes Fleisch – der Kochkurs	17
10.06.2016	Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	66
10.06.2016	So geht Wein	54
11.06.2016	Keims neue Kräuter	31
11.06.2016	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	25
11.06.2016	Tapas Deluxe	39



12.06.2016	<i>Fleisch - Basics</i>	47
13.06.2016	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	42
13.06.2016	<i>Selbst Brot backen</i>	49
14.06.2016	<i>Die feine südfranzösische Fischküche</i>	40
15.06.2016	<i>Aromatisches Doppel - Food &amp; Whisky</i>	25
16.06.2016	<i>Cook, Lunch &amp; Run</i>	25
17.06.2016	<i>Messer scharf!</i>	50
17.06.2016	<i>Sushi Deluxe</i>	38
18.06.2016	<i>Die Weinentdecker-Nostalgiebustour</i>	66
18.06.2016	<i>Entdecken Sie Gin!</i>	52
18.06.2016	<i>Mediterran Deluxe 2.0</i>	16
20.06.2016	<i>Das große Zittern: Vier beeindruckend schwierige Gerichte - kinderleicht!</i>	49
21.06.2016	<i>Kochen wie Gott in Frankreich</i>	40
23.06.2016	<i>Feinstes Seafood - Der Kochkurs</i>	17
24.06.2016	<i>Fisch - Basics</i>	46
24.06.2016	<i>Quer durch's Gemüsebeet!</i>	60
25.06.2016	<i>Cupcakes</i>	26
25.06.2016	<i>Das Perfekte Schmitzel</i>	23
25.06.2016	<i>Der absolute Weinsinn!</i>	14
25.06.2016	<i>Feinstes Lamm</i>	23
26.06.2016	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	32
27.06.2016	<i>Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans</i>	10
28.06.2016	<i>BBQ - Fine food on fire</i>	29
28.06.2016	<i>Cook, Lunch &amp; Run</i>	25
28.06.2016	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	24

## JULI

01.07.2016	<i>Ganz schön schnittig</i>	50
02.07.2016	<i>Spicy BBQ Deluxe - ein feuriger Nachmittag!</i>	29
03.07.2016	<i>Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst</i>	32
03.07.2016	<i>Esther Passerini's lombardische Köstlichkeiten</i>	38
04.07.2016	<i>Pasta &amp; Saucen - Basics</i>	46
04.07.2016	<i>Klein und fein - Fingerfood</i>	49
05.07.2016	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	40
05.07.2016	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	17
06.07.2016	<i>After-Work Chill-Out</i>	56
08.07.2016	<i>Das Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	48
08.07.2016	<i>Burger Deluxe!</i>	24
08.07.2016	<i>Topf sucht Deckel</i>	56
09.07.2016	<i>120 Minuten süßer Sommer</i>	22

09.07.2016	<i>Gemüse - Basics</i>	47
09.07.2016	<i>Genuss im Piemont</i>	16
09.07.2016	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	25
09.07.2016	<i>Österreich innovativ!</i>	16
09.07.2016	<i>Sissis Lieblinge - Österreichische Klassiker</i>	15
09.07.2016	<i>Süße Versuchungen: Macarons!</i>	26
09.07.2016	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	54
10.07.2016	<i>BBQ, Curry &amp; Fruit: Perfekte Saucen selbst gemacht</i>	30
10.07.2016	<i>Die grüne Revolution* 2.0!</i>	16
11.07.2016	<i>Fleisch - Basics</i>	47
11.07.2016	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	48
12.07.2016	<i>BBQ - Fine food on fire</i>	29
12.07.2016	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	25
12.07.2016	<i>Grillen auf dem Weingut</i>	28
12.07.2016	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	49
13.07.2016	<i>Adoro il Gusto - Kochen mit Balsamico</i>	39
23.07.2016	<i>Der Saucenprofi</i>	48
23.07.2016	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	55
24.07.2016	<i>Das große Grillen in der frankfurter botschaft</i>	28
30.07.2016	<i>Der Saucenprofi</i>	48

## AUGUST

06.08.2016	<i>Keims neue Kräuter</i>	31
09.08.2016	<i>Aromatisches Doppel - Food &amp; Whisky</i>	25
13.08.2016	<i>Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz</i>	32
19.08.2016	<i>Fisch - Basics</i>	46
19.08.2016	<i>Quer durch's Gemüsebeet!</i>	60
20.08.2016	<i>Das gläserne Buffet - international</i>	42
23.08.2016	<i>Steaks &amp; Co: Das Kurzbraten</i>	48
25.08.2016	<i>Die beliebtesten Klassiker Frankreichs</i>	39
26.08.2016	<i>Feinstes Seafood - Der Kochkurs</i>	17
17.09.2016	<i>Tapas Deluxe</i>	39
19.09.2016	<i>Koch- und Weinreise zwischen Vesuv und Amalfiküste</i>	64
26.10.2016	<i>Traumreise für Hobbyköche - Teil 2: Sevilla!</i>	62
28.10.2016	<i>Fürstlich Kochen - Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	66



# Der 1. Österreichische Genuss-Gipfel!

Ein Abend, zwei absolute Spitzenköche, spannende Weine und das Team der Genussakademie: Wir feiern gemeinsam mit Mario Lohninger und Bertl Seebacher eine österreichische Genuss-Gipfel im Medienhaus!

Text: Bastian Fiebig

**E**s gibt handfeste Gründe, weshalb es die Deutschen jedes Jahr in Scharen in die Alpenrepublik zieht. Man kann hier ausgezeichnet auf Brettern die Hänge herunterrutschen, zu Fuß die Natur erkunden, und an jeder Ecke begegnen dem Besucher kulturelle Highlights und Sehenswürdigkeiten aus vielen Jahrhunderten, doch ein ganz besonderes Markenzeichen Österreichs kann man sogar inmitten der Frankfurter City genießen: ausgezeichnete Kochkunst und Weine, die hierzulande immer noch den Ruf des Unbekannten, Neuen, Entdeckenswerten genießen – weil die genussfreudigen Österreicher ihren herrlichen Stoff am liebsten gleich vor Ort picheln! Zum Glück zieht es den ein oder anderen Küchenchef aus den Bergen in die weite Welt, und so haben wir in Frankfurt das besondere Glück, dass gleich zwei absolute Top-Köche aus Österreich ihre Zelte am Main aufgeschlagen haben. Wobei man diese Formulierung bei Mario Lohninger wörtlich nehmen kann, denn der

residiert seit einigen Jahren tatsächlich mit Blick auf den Fluss und die Skyline im Frankfurter Stadtteil Sachsenhausen.

Der kleine Mario half schon im zarten Alter von vier Jahren beim Formen der Brötchen. Wenig später begann er die Küche des elterlichen Betriebes zu erforschen – früh wurde ihm seine Berufung zum Koch bewusst. Ausbildung und weiterer Werdegang des Ausnahmekochs spielten sich dann in Tirol, München, Los Angeles, New York und Paris ab. Marios Kochstil ist zum einen von zwei wahren Altmeistern der österreichischen Küche geprägt: den mit zwei Michelinsterne gekürten Rudi und Karl Obauer, denen er bis heute hohen Respekt zollt. Zum anderen ist er von innovativen und experimentierfreudigen Gastronomen wie Guy Savoy, Wolfgang Puck und David Bouley beeinflusst. Puck hatte seinerzeit als einer der ersten Köche in den USA asiatische Einflüsse in die gehobene Küche eingeführt, und Mario stand hier mit einem japanischen Küchenchef und zahlreichen

asiatischen Köchen Seite an Seite. Den Kopf voller Inspiration traf er schließlich in seiner neuen Heimat Frankfurt ein, um das in Deutschland einzigartige BedRestaurant-Konzept im Cocoon Club umzusetzen. Vom Gault Millau zum Koch des Jahres 2005 gekürt, 2006 mit einem Michelinsterne geadelt und immer wieder an der Spitze der Rubrik „Fine Dining“ in FRANKFURT GEHT AUS! zu finden, zog Lohninger schließlich vom Frankfurter Osten an den Main, um hier sein erstes Restaurant unter eigenem Namen zu eröffnen.

### Modern – zeitgemäß – traditionell

Restaurantfachmann, Koch und Diplom-Sommelier: Das sind die Fundamente von Bertl Seebachers Karriere. Sein Restaurant Kraftwerk liegt genau genommen in Oberusel, also nicht ganz in Frankfurt, aber von ihm aus sind es nur ein paar hundert Meter bis zur Stadtgrenze nach Niederursel, und das ist ja schon Frankfurt. Der Lebenslauf des sympathischen Küchenchefs liest sich mit Stationen wie etwa dem Münchner Restaurant Tantris, Hangar 7 in Salzburg oder dem Marcobrunn in Schloss Reinhartshausen ebenfalls wie das Who's who der nationalen Spitzenküche. Er kochte schon Seite an Seite mit Eckart Witzigmann, Lea Linster oder dem Schweizer Drei-Sterne-Koch André Jaeger und vertrat Deutschland als Commis de cuisine beim Bocuse d'Or 1999. Aktuell 15 Punkte/2 Hauben im Gault Millau und zahlreiche weitere Auszeichnungen sprechen ihre eigene Sprache – in der Welt der Spitzenküche fällt ein Restaurant wie das Kraftwerk allerdings besonders auf, weil man hier in völlig entkrampfter, legerer Atmosphäre auf drei Etagen in ausgefallenem Rahmen essen kann und gleichzeitig dank einer großzügigen Fensterfront Einblicke in einen angeschlossenen Oldtimer-Showroom mit historischen Automobilen hat, der zu einer mobilen Showküche umgebaut wurde. Auch Seebacher steht für moderne, dennoch traditionell verortete Rezepte und so liest sich der „Plan“ der beiden Tausendsassas für die fulminante Küchenparty in der Genussakademie Medienhaus denn auch entsprechend – beide reichen zunächst Fingerfood, Mario eine Kombination von gefüllten Zucchini Blüten, Eierschwammerl, Paradeiserkompott und Gegenbauer Apfelbalsamico, Bertl eine Brettljausn' im Canapé-Style mit Ennstaler Verhackerts, Kümmelkaree, Haschetascherl und mehr. Dann legen die beiden an den Kochstationen los: Bei Mario stehen Bauer-Forellenstrudel mit Champignon duxelles und Rieslingsauce, anschließend Bio-Schweinsbraten „Schwäbisch Hall“ mit Krautsalat und Majoransaft und zum Finale Pinzgauer Moosbeernock'n mit Topfeneis auf der Agenda. Bertl kontert mit Wels „steirisch“ mit Püree, Kren und Kürbiskernöl (Wurzelgemüse, Senfnage), ausgelöstem Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und karamellisiertem Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster.

Doch auch das Team der Genussakademie legt sich mächtig ins Zeug und bringt mit Tafelspitzsulz mit Kren, Bachsaibling auf Gartengurken-Ragout, Croutons und Petersilien, Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln, Lammcarree auf Bohnen-Kartoffel-Gröstl, Buchteln mit Vanilleeis und Mohnreis mit Marillenröster und Kürbiscrumble Genuss pur auf die Teller! Und das in Begleitung spannender Tropfen, ausgesucht und persönlich an diesem Abend präsentiert von Martin Stachel, Inhaber des so kleinen wie feinen Frankfurter Weinclubs. Ein unvergesslicher Frühsommerabend im Medienhaus voller genussvoller Überraschungen, den Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen sollten!



Bertl Seebacher im Kraftwerk in Oberusel



Mario Lohninger vor seinem Gasträum in Sachsenhausen

#### DER 1. ÖSTERREICHISCHE GENUSS-GIPFEL

##### MENÜ:

###### Mario Lohninger:

Obauer Forellenstrudel, Champignon duxelles, Rieslingsauce  
Bio Schweinsbrat'n „Schwäbisch Hall“, Krautsalat, Majoransaft  
Pinzgauer Moosbeernock'n, Topfeneis

###### Bertl Seebacher:

Wels „steirisch“ mit Püree, Kren und Kürbiskernöl (Wurzelgemüse, Senfnage)  
Ausgelöstes Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat  
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

###### David Fischer:

Tafelspitzsulz mit Kren, Croutons und Petersilien  
Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödeln  
Mohnreis mit Marillenröster und Kürbiscrumble

###### Thomas Fischer:

Bachsäibling auf Gartengurken-Ragout mit Dill und grünem Veltliner  
Lammcarree auf Bohnen-Kartoffel-Gröstl  
Buchteln mit Vanilleeis

##### TERMIN:

So, 19.06.16, 16.30-20.30 Uhr  
Die Genussakademie Medienhaus

##### KOSTEN:

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



# Über den Tellerrand schauen und Neues entdecken

Sommerzeit, Urlaubszeit. Die Genussakademie bringt Ihnen nahe und ferne Länder an den eigenen Herd. Ob Frankreich, Italien, Japan, Südamerika oder ein kleines Stück von allem – hier ist für jeden was dabei. Ivan Cimini zeigt in seinem brandneuen italienischen Kurs den perfekten Umgang mit Balsamico, Esther Passerini präsentiert die lombardische Küche, und Linn Htung Aung bereitet mit seinen Teilnehmern neue Interpretationen von Sushi zu!



## SUSHI DELUXE

 **Linn Htung Aung**

Das brandneue Konzept des Sushi-Shop ist in Frankfurt wie eine Bombe eingeschlagen – jetzt können Sie diese kreative Verbindung von japanischer Tradition und internationaler Küche auch für die eigenen vier Wände erlernen!

Linn Htung Aung, Sushi-Meister aus Myanmar, bringt seine Sushi-Perfektion in die Genussakademie und erklärt den Kursteilnehmern dabei nicht nur die Grundlagen des Sushi, sondern macht neben „einfachen“ Tulips auch kleine Meisterwerke in völlig neuen Geschmacksrichtungen. Da finden sich neben Lachs, Gurke und Thunfisch auch Foie Gras, Spargel und Kartoffelchips in oder auf den kleinen Köstlichkeiten. Lassen Sie sich überraschen, wie vielseitig Sushi sein kann und wie inspiriert Sie in Zukunft Ihre eigenen kleinen Meisterwerke erschaffen können – dieses Mal in kleiner, exklusiver Runde: Hier haben gerade mal zwölf Teilnehmer Platz!



### MENÜ:

- Nigiri: Tulip Gurke-Käse / Tulip Lachs-Tatar
- Tazuna Maki (Granatapfel, Lachs, Schnittlauch, Goma Punzu-Sauce, Sansho-Pfeffer, Furikake)
- California Mango Tempura (Tempura-Garnelen, Gurke, scharfe Sauce, Mango, Masago)
- California French Touch (Französische Foie Gras und kleine Feigenstückchen, Krokant)
- Spring-Thunfisch – scharf
- Rock & Roll Signature Roll (Flambierter Lachs, Kartoffelchips, Chili, Teriyaki-Sauce, Thunfish, Spargel, Avocado, Masago)
- Tataki Lachs (Chili, Zwiebel, Ponzu-Sauce, Schnittlauch)

### TERMINE:

- Fr, 20.05.16, 18.30–22.30 Uhr
  - Fr, 17.06.16, 18.30–22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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



## ESTHER PASSERINIS LOMBARDISCHE KÖSTLICHKEITEN

 **Esther Passerini**

Die italienische Küche ist auf der ganzen Welt beliebt, doch die komplette kulinarische Vielfalt dieses schönen Landes beginnt jenseits der klassischen Pizza- und Pastagerichte. So hat sich das im schönen Dreieich gelegene Restaurant Il Cavatappi ganz auf die lombardische Küche spezialisiert. Esther Passerini öffnet nun endlich wieder die Türen zu ihrer Wirkungsstätte und verrät in der Küche die köstlichen Geheimnisse ihrer so erfolgreichen Kochkunst. Der Vormittag wird mit grünem Spargelflan mit Mascarpone eingeläutet, gefolgt von hausgemachten Gnocchi mit aromatischem Basilikumpesto und Pinienkernen. Das klassisch lombardische Highlight ist das "Spezzatino" im Hauptgang – gewürfeltes Ochsenfleisch aus der Schulter, bevor dann üppiges Torrone-Parfait den süßen Schlusspunkt hinter einen typisch norditalienischen Mittag setzt.



### MENÜ:

- Grüner Spargelflan mit Mascarpone
- Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto und Pinienkernen
- „Spezzatino“ – Gewürfeltes Ochsenfleisch aus der Schulter (ein typisch lombardisches Gericht)
- Torrone-Parfait



### TERMINE:

- 29.05.2016, 11.00–15.00 Uhr
  - 03.07.2016, 11.00–15.00 Uhr
- Il Cavatappi, An der Trift 65, 63303 Dreieich

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



Fotos: Shutterstock/Timolina, privat, sushi shop, Il Cavatappi

## EUROPA/MEDITERRAN

NEU

## ADORO IL GUSTO - KOCHEN MIT BALSAMICO


**Ivan Cimini**

Wir haben ihn vermutlich alle in der Küche und verwenden ihn normalerweise für Salatdressings, die beliebte Kombination aus Tomate und Mozzarella oder zum Abschmecken von Suppen und Saucen: Balsamico! Die meisten Menschen greifen allerdings ahnungslos zu Produkten, die es zu verblüffend günstigen Preisen im Supermarkt gibt – doch diese billigen Imitate haben kaum etwas mit dem zu tun, was echter Balsamico geschmacklich zu bieten hat. Das authentische Produkt passt nämlich zu fast allen Gerichten – gewusst wie! Der Italiener Ivan Cimini hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und stellt Balsamico in eigener Produktion her – keinen handelsüblichen, wie er im Regal steht, sondern in außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie Brombeere,



Kardamom oder Mango-Ingwer! Nun bringt der Koch sein köstliches Wissen in die Genussakademie und bereitet mit seinen Kursteilnehmern ein



italienisches Menü in vier Gängen zu. Am Anfang steht ein kurzes und sicher verblüffendes Tasting, um die unterschiedlichen Qualitäten von Balsamico-Essig erlebbar zu machen. Um die Feinheit und Vielseitigkeit des kostbaren Essigs unter Beweis zu stellen, findet anschließend in

jedem Gang ein anderer Balsamico Verwendung. Den Auftakt dieses aromatischen Abends macht feines Lachstatar mit Mango-Ingwer-Balsamico-Schaum, gefolgt von Teigtaschen mit Ricotta-Zitronen-Balsamico-Füllung. Im Hauptgang kochen die Teilnehmer zusammen eine Schweinelende an Pflaumen-Balsamico mit fein gehacktem Rosmarin im Speckmantel, und sogar das Sorbet im Dessert findet mit Vanille-Ingwer-Balsamico seine perfekte Verfeinerung. Lassen Sie sich einen Abend lang überraschen, wie vielseitig und geschmackvoll Balsamico sein kann – anschließend wollen Sie endgültig nicht mehr darauf verzichten!

**MENÜ:**

Ein kurzes Balsamico-Tasting  
Lachstatar mit Mango-Ingwer-Balsamico-Schaum  
Ravioli al Limon – Teigtaschen mit Ricotta-Zitronen-Balsamico-Füllung  
Schweinelende an Pflaumen-Balsamico und fein gehacktem Rosmarin im Speckmantel  
Handgeschlagenes Vanille-Ingwer-Balsamico-Sorbet

**TERMINE:**

Mo, 23.05.16, 18.30–22.30 Uhr  
Mi, 13.07.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**89 € inkl. Getränk**  
79 € mit Genuss-Card



Valencia gelernt hat und immer wieder in seiner Heimat auf der Suche nach neuen Inspirationen für seine Küche und den Keller ist. Bei seinen Kochkursen, die Manuel Arias nun exklusiv mit der Genussakademie im Restaurant Mi Casa Tu Casa anbietet, geht es selbstverständlich um Exkursionen in die authentische spanische Küche. Wie man klassische Tapas oder eine „echte“ Paella und deren originelle Varianten zubereitet lernen Sie bei Manuel Arias persönlich!

**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:**

So, 17.04.16, 11.00–15.00 Uhr  
So, 22.05.16, 11.00–15.00 Uhr  
Mi casa tu casa,  
Günthersburgallee 25,  
60316 Frankfurt

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

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 Villette 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 Villette (Entrecôte mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites)  
Mousse au Chocolat

**TERMINE:**

Mi, 18.05.16, 18.30–22.30 Uhr  
Do, 25.08.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**98 € inkl. Getränke** | 88 € 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 Tropea-Zwiebel, 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, 11.06.16, 18.30–22.30 Uhr  
Sa, 17.09.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## TAPAS UND PAELLAS


**Manuel Arias**

Mein Haus, Dein Haus – schon mit dem Namen seines spanischen Restaurants postuliert Manuel Arias, in Frankfurt bekannt aus der Havanna Bar oder dem King Kamehameha, seine Philosophie als Gastgeber. Im Spätsommer 2014 ist er als Inhaber und Geschäftsführer in sein modern und geschmackvoll eingerichtetes Restaurant im Nordend zurückgekehrt. Im Winter sitzt man hier am kleinen Kamin, an schönen Holztischen im stilvoll eingerichteten Gastraum oder an der Bar. Im Sommer lädt der lauschige, weinumrankte Garten zum Tapeo mit Urlaubsfeeling ein. Auf der Speisekarte findet man zahlreiche typische Tapas und spanische Gerichte von Tortilla Española oder Paella bis Sepia a la Plancha, aber immer auch typische Speisen aus der Heimat des Frankfurter Gastronomen mit Wurzeln in Valencia. Sämtliche Gerichte werden im Mi Casa Tu Casa mit frischen und hochwertigen Zutaten nach original überlieferten, traditionellen Rezepten zubereitet. „Etwas Einfaches sehr gut zu machen. Speisen, Getränke und Dienstleistungen anzubieten, von denen man selbst überzeugt ist“, so das Credo von Manuel Arias, der das Kochen bei seiner Mama in



## EUROPA/MEDITERRAN

### DIE FEINE SÜDFRANZÖSISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**

Die französische Kochkunst steckt zu jeder Jahreszeit voller aromatischer Überraschungen – David Fischer hat für seine Teilnehmer einige an Land gezogen! Zu Beginn gibt es Calamaretti nach provenzalischer Art, gefolgt von herzhafter Bouillabaisse. Als Höhepunkt braten Sie einen Loup de Mer und verköstigen ihn mit harmonisierenden Beilagen. Zum krönenden Abschluss kehren Sie in die Hinterlandschaft der Côte d'Azur zurück und genießen eine Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis. Ein kurzer Ausflug in den Süden Frankreichs!



**MENÜ:**

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

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

Aprikosen-Mandel-Tarte mit Lavendeleis

**TERMINE:**

Mi, 11.05.16, 18.30–22.30 Uhr

Di, 14.06.-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 Schokoladensoufflé mit Gewürzäpfeln finden Sie Balsamico!

**MENÜ:**

Lauwarme Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln

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

Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzäpfeln

**TERMINE:**

Di, 19.04.16, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 23.05.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



### DAS GLÄSERNE BUFFET - MEDITERRAN:

 **Das Team der Genussakademie**

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

**MENÜ:**

Italienischer Brotsalat

Gazpacho Andaluz

Tortilla mit Pimientos

Garnelen auf Safranrisotto

Filetes de ternera

Saltimbocca auf Erbsenpüree

Tiramisù, Amarettomousse

Mandelküchlein

**TERMINE:**

So, 22.05.16, 11.00–15.00 Uhr

Di, 20.09.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

## ASIEN

### 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, 21.05.16, 18.30–22.30 Uhr

Sa, 08.10.16, 11.00–15.00 Uhr

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:**

Fr, 29.04.16, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 30.05.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



## SÜDAMERIKA

### VIVA BRAZIL!

 **Edinalva Cintra-Müller**

Wie sieht es eigentlich mit der Kochkunst im größten Land Südamerikas aus? Ein kleines brasilianisches Restaurant in Frankfurt hat es geschafft, die brasilianische Küche derart gut wiederzugeben, dass es als bestes südamerikanisches Restaurant der Stadt gilt! Edinalva Cintra-Müller, Inhaberin und Chefköchin des Brasileiríssimo, gibt nun Kochkurse in der Genussakademie und bereitet mit ihren Teilnehmern ein 4-Gänge-Menü zu, das landestypischer nicht sein könnte.



**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:**

Mo, 25.04.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



# Weil Genuss Geschmackssache ist

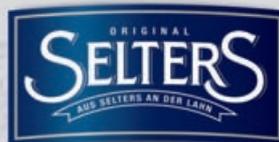
## Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem 2013er Silvaner Alte Reben,  
Umerus Natura, Franken,  
Weingut Fürst Löwenstein,  
empfehle ich Original SELTERS Classic.

Rakhshan Zhouleh  
„VINAVIS“  
Sommelier & Regionalsprecher  
der Sommelier Union Deutschland



Auch auf den Geschmack  
kommen und mehr erfahren?



### Der Ursprung guten Geschmacks

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

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

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



# 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.

## FISCH SCHNELL, FRISCH UND AROMATISCH

Empfindlich und zu kompliziert in der Zubereitung und überhaupt in jeder Hinsicht heikel: Das glauben viele Hobbyköche und streichen den Fisch für sich gleich von der Liste ihrer kulinarischen Möglichkeiten. Hinzu kommt die Scheu vor Schuppen, Panzern und Gräten, aber Fisch und Meeresfrüchte zählen doch eigentlich zu den Höhepunkten nicht nur eines festlichen Menüs, mal abgesehen davon, dass Hering, Wolfsbarsch, Kabeljau, Austern oder Garnelen auch in der kalorien- und gesundheitsbewussten Küche eine gute Figur machen. Also schreibe ich nun „gegen die Strömung“: Seafood sind tolle Produkte mit großem Potenzial, für die ich Sie begeistern möchte. Graved Lachs, das Sushi der Wikinger oder Ceviche, der Exportschlager aus Peru, die übrigens leicht, aromatisch, erfrischend und noch dazu im Handumdrehen fertig sind, sind zum Beispiel zwei unschlagbare Erfolgsrezepte für jeden Hobbykoch. Was den Graved (schwedisch „eingegrabener“) betrifft, so ist seine Zubereitung ein Pökelvorgang, eine uralte Konservierungsform mittels Salz, die dem Filet Flüssigkeit entzieht und es damit haltbarer macht. Außerdem bleibt dabei der komplette Geschmack erhalten. Durch die Zugabe von Zucker, Gewürzen und Kräutern wird das feine Aroma zum Beispiel des rohen Lachses noch intensiver, man nennt das Ganze deshalb auch Beizen. Der Vorgang dauert zwischen sechs und zwölf Stunden und lässt sich auch gut einen Tag vorher umsetzen. Ceviche wird hingegen mit Tigermilch – so nennt man die feurige Marinade aus Limettensaft, Chili, Knoblauch und Kräutern wie beispielsweise Koriander – kalt gegart. Die Zitronensäure lässt das Eiweiß im Fisch gerinnen, das sollte aber höchstens fünf Minuten dauern, sonst wird das Fischfleisch zäh. Die Kombination – schnell, frisch und kalorienarm – passt super ins Frühjahr und in den Sommer. Beide Zubereitungsarten lassen sich mit zahlreichen Fischarten realisieren, und hier kann man ausgezeichnet kreativ werden. Bei unseren kulinarischen Abenden mit Fischmenü bauen wir diese Art der Zubereitung gerne als Vorspeise ein: Geeignet sind neben Lachs, Heilbutt oder Stör vor allem weißfleischige Edelfischfilets von Wolfsbarsch, Dorade, Kabeljau und Steinbeißer. In Lateinamerika wird hingegen überwiegend Seezunge zu Ceviche verarbeitet. Zeigen Sie allen, wie leicht Fisch gelingt!

Mit meeresfrischen 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 Mojosauce

Afrika: Honig-Minzsorbet mit Granatapfelkernen

Australien: Lammrücken mit tasmanischem Pfeffer und scharfer Gemüsepfanne

USA: Gebrannte Marshmallows mit Whisky-Früchten

#### TERMINE:

So, 17.04.16, 11.00-15.00 Uhr

Di, 17.05.16, 18.30-22.30 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 herzhafte Gerichte bis hin zu süßen Leckereien, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Das Team der Genussakademie hat beliebte Klassiker aus aller Welt gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Hähnchensaté, Avocadosalat, und sogar Coq au Vin eignen sich mit dem richtigen Know-how ganz ausgezeichnet für diese Form des Buffets, während Panna cotta und New York Cheese Cake geradezu prädestiniert fürs Glas sind. Unser Team steht immer mit Rat und Tat zur Seite und sorgt mit Ihnen für viele faszinierende Gerichte in Gläschenform. Damit Sie auch ganz bald Ihre Freunde einladen können, bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausrüstung mit auf den Weg!

#### MENÜ:

Hähnchensaté mit knusprigem Thai-Salat

Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum

Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips

Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips

Coq au Vin im Glas, Seafoodcurry mit Basmatireis

Panna cotta mit Erdbeersauce, New York Cheese Cake im Glas

#### TERMINE:

Mi, 20.04.16, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 14.05.16, 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**

# PERFEKTES DINNER!

Bei REWE erhalten Sie alle  
Zutaten für ein  
gelungenes  
Menue!

**REWE**  
DEIN MARKT

**Besuchen Sie uns!**

**Bernd Kaffenberger oHG**

Rodheimerstr. 15 • 61118 Bad Vilbel

**Sahin Muhammet-Ali oHG**

Oskar-Sommer-Str. 15-17 • 60496 Ffm-Sachsenhausen

**REWE.DE**



# Unold – seit 50 Jahren im Trend

Ob Gesundheit, Fitness oder Mobilität: Unold reagiert auf die Markttrends und weiß so immer wieder zu begeistern. Bereits seit 1966 bietet das Familienunternehmen Produkte, die den Geschmack der Verbraucher treffen. So sind SmoothieMaker, Brotbackautomat, Eismaschine & Co. nicht nur ungemein praktisch, die Elektrogeräte bringen dank trendigem Design, hochwertiger Qualität und innovativer Technik auch viel Spaß in Haushalt, Bad und Garten.

**Z**um 50. Geburtstag blicken die Vorstandsmitglieder Yvonne Unold, Michael Unold und Michael Grabaum auf ein stetig wachsendes Unternehmen, dessen Gründer Friedrich und Gisela Unold immer zur richtigen Zeit die richtigen Entscheidungen getroffen haben. Dank ihres Unternehmergeistes, weitsichtiger Akquisitionen, umfassender Kenntnis der Märkte, guter Kontakte und engagierter Mitarbeiter entwickelten die beiden ein Unternehmen, dessen Erfolgsgeschichte 1966 in Offenbach seinen Anfang nahm. Ein ereignisreiches Jahr: Erhard ist Bundeskanzler, England wird dank Wembley-Tor Fußballweltmeister, Udo Jürgens gewinnt mit Merci Chéri den Eurovision Song Contest, das Raumschiff Enterprise beginnt seine Mission im All – und am 1. September gründet Friedrich



Die Firmengründer Friedrich und Gisela Unold 1966



Schon in den 80er-Jahren ein Hit: Unold auf der Domotechnica

Unold in Offenbach eine Handelsvertretung für elektrotechnische Produkte namhafter Firmen. Ein Jahr später siedelt die Firma nach Mannheim um, übernimmt weitere Vertretungen und richtet eine Service- und Reparaturabteilung sowie ein Auslieferungslager ein. 1982/83 zieht das Unternehmen an seinem heutigen Standort in Hockenheim in ein eigenes, deutlich größeres Lager- und Verwaltungsgebäude um. Und es geht kontinuierlich aufwärts: 1989 wird die Unold GmbH – Vertrieb, Vertretungen und Service für elektrotechnische und elektronische Produkte – gegründet, Geschäftsführerin ist Gisela Unold. 1992 steigt das Unternehmen mit der Marke „Unold electro“ in die Produktion eigener Elektrogeräte ein – auch dies eine weit-sichtige Entscheidung, denn heute ist Unold eine anerkannte Marke für innovative Elektrogeräte.

## Die zweite Generation übernimmt

Nachdem Friedrich Unold bereits 1993 aus gesundheitlichen Gründen aus dem Unternehmen ausschied, gibt Gisela Unold 2002 nach 35 Jahren aktiver Tätigkeit die Geschäftsführung an die nächste Generation ab. Gleichzeitig beschließen die Gesellschafter die Umwandlung der GmbH in die UNOLD AG. Die Nuller-Jahre sind geprägt von kontinuierlichem Wachstum, Akquisitionen, und natürlich gibt es immer wieder Produktneuheiten. Eine konsequente Sortimentspflege und ausgeprägte Kundenorientierung sind letztendlich Grund für die andauernde Beliebtheit der Produkte. Dank erfolgreicher Handelsvertretungen und des guten Rufs übernimmt Unold 1990 den Alleinvertrieb des schon damals legendären Schweizer „ESGE-Zauberstab“, heute ein Produkt, das in 15 Varianten fest zum Sortiment gehört und immer weiterentwickelt wird – wie zum Beispiel mit den neuesten Gastro-Modellen für die Profi-Küche und der ESGE-Zauberstab-Superbox. Schon früh hat Unold das Phänomen Kochen als gemeinschaftliches Erlebnis erkannt und mitgestaltet – sei es durch Produktinszenierungen im Fernsehen, im Handel und auf Messen oder durch den Beginn von Partnerschaften mit Starköchen wie Johann Lafer, Frank Buchholz oder Alfons Schuhbeck. Und weil das Unternehmen selbst Spaß am Backen, Kochen und Ausprobieren hat, liefert Unold zu seinen Elektrogeräten

Fotos: unold Firmenarchiv



Seit 1999 zwei starke Partner: Johann Lafer und der ESGE-Zauberstab

gleich viele kreative Rezeptideen mit: das Feigen-Walnuss-Brot, den Brennnessel-Spinat-Mango-Smoothie oder die Mandel-Maracuja-Marzipan-Eiskreation sind einfach unwiderstehlich.

## Neuland!

Mit einer neuen Haar- und Pflege-Serie betrat Unold 2010 Neuland. Die praktischen und trendigen Haartrockner, Frisierstäbe, Haarglätter und Trimmer wurden von den Kunden auf Anhieb gut angenommen, und 2014 folgte die nächste Sortimentserweiterung: Die Serie FAN+HEAT sorgt mit Heizlüftern und Heizstrahlern für frischen Wind oder wohlige Wärme in Bad, Haus und Garten. Heute umfasst die Produktpalette des Unternehmens höchst praktische Haushaltsgeräte, die Appetit auf alles machen, was in der modernen Küche gerade Trend ist – vom Backmeister über Eismaschine, Fritteuse, Waffelautomat und Blitzkocher bis zur Induktionskochplatte. Namhafte Prüfinstitute wie ETM-Testmagazin, Haus- & Gartentest, Plus X Award und Öko-Test betätigen die Qualität der Produkte mit zahlreichen Auszeichnungen, und viele Produkte erhielten bereits Nominierungen beim German Design Award. Mit 200 eigenen Produkten, 45 Mitarbeitern, acht Handelsvertretungen und Export in 20 Ländern haben die Vorstandsmitglieder Yvonne Unold, Michael Unold und Michael Grabaum eine klare Vision: Unold als eine Marke fortzuführen, die für Innovation, Komfort, Qualität und Spaß in Küche, Bad und Garten steht.



Unold AG  
Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim,  
Tel. 06205 94180, [www.unold.de](http://www.unold.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



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, 25.04.16, 18.30–22.30 Uhr  
So, 29.05.16, 11.00–15.00 Uhr  
Die Genussakademie

**59 € inkl. Getränke**

#### FISCH – BASICS



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, 20.05.16, 18.30–22.30 Uhr  
Fr, 24.06.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**79 € inkl. Getränke**

# Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!

## Konstantinos Kamoschidis

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

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

Kosta mit Ihnen einmal wöchentlich an den Herd und zaubert tolle Gerichte, die zu Hause ganz einfach nachzukochen sind. In den einzelnen Bausteinen dreht sich alles um die Themen Pasta, Fisch, Fleisch und Geflügel, bevor Sie schließlich Ihr erstes eigenes Menü zubereiten!

### Baustein 1: Pasta & Saucen – Basics

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

### Baustein 2: Fisch – Basics

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

### Baustein 3: Fleisch – Basics

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

### Baustein 4: Geflügel – Basics

In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, woran man gute, frische Ware erkennt, sondern selbstverständlich auch, wie man sie in zauberhafte Geflügelgerichte verwandelt!

### Baustein 5: Mein erstes Menü

Dieser letzte Kursbaustein, der im Gegensatz zu den anderen nur im Rahmen der Reihe als Highlight angeboten wird, fasst das zuvor Gelernte nochmals in einem perfekten Menü zusammen. Jetzt kommt es nicht nur auf die richtige Zubereitung an, sondern auch darauf, sich richtig vorzubereiten, ohne beim Kochen in Stress zu geraten. Kosta erklärt dabei, welche Bestandteile des Menüs bereits am Vortag vorbereitet werden können und wie man die solchermaßen präparierten Speisen richtig lagert. Alles wird Schritt für Schritt so gekocht, als würde jeder Teilnehmer tatsächlich eine Menüfolge in den eigenen vier Wänden zubereiten. So bekommt man gleich das richtige Gefühl für kritische Momente und das perfekte Timing, damit der erste große Abend perfekt gelingt! Wichtig: Sollten Sie an einem der Termine der Reihe keine Zeit haben, so bekommen Sie einen Gutschein über einen anderen Termin!

### TERMINE:

**Pasta & Saucen:** Di, 06.09.16, 18.30–22.30 Uhr

**Fisch:** Di, 13.09.16, 18.30–22.30 Uhr

**Fleisch:** Di, 20.09.16, 18.30–22.30 Uhr

**Geflügel:** Di, 27.09.16, 18.30–22.30 Uhr

**Mein erstes Menü:** Di, 04.10.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



## FLEISCH – BASICS

### Konstantinos Kamoschidis

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

### MENÜ:

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

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree

Portwein-Crème-brûlée

### TERMINE:

Di, 10.05.16, 18.30–22.30 Uhr

So, 12.06.06, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**79 € inkl. Getränke**

## GEMÜSE – BASICS

### Konstantinos Kamoschidis

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

### MENÜ:

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

Karotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer

Gemügesticks mit zweierlei Dips

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

### TERMINE:

Mo, 30.05.16, 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 NIEDERTEMPÉRATUR- UND DAMPFAREN



**Oliver Schneider**

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

**MENÜ:**

Niedergegarter Lachs mit asiatischem Gurkensalat, Ingwer, Koriander und Minze

Salat von konfierten Hühnerkeulen, Cocobohnen und Petersilie

Niedergegartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Topinambur, Champignons und Portweinschalotten

Kleine Dampfnudeln mit Marzipansauce und Zwetschgenröster

**TERMINE:**

Mo, 18.04.16, 18.30–22.30 Uhr

Fr, 08.07.16, 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:**

Di, 12.04.16, 18.30–22.30 Uhr

Di, 23.08.16, 18.00–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

### DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE



**Oliver Schneider**

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

**MENÜ:**

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Schweinebäckchen mit Vanillekarotten und Stampfkartoffeln

Kalbsschäufelbraten mit Macaire-Kartoffeln und Romanesco

Litschi-Parfait mit gebackenen Mangotaschen

**TERMINE:**

Mo, 11.07.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**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 Grundsauce 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

Maispouardenbrust mit Gnocchi und Andalusischer, Estragon- und Trüffelsauce

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

**TERMINE:**

Sa, 14.05.16, 12.00–18.00 Uhr

Sa, 28.05.16, 12.00–18.00 Uhr

Sa, 04.06.16, 12.00–18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



Foto: shutterstock/Gita Klinitich Studio, haru

# 3. Stufe

## Der Feinschliff

Es ist gar nicht so einfach, aus kleinen Häppchen ein großes Event zusammenzustellen – wir geben Ihnen bei **Klein und fein – Fingerfood** alles in die Hand und lassen bei **Patisserie – schöne Desserts** süße Träume wahr werden. Es gibt nichts Verlockenderes als den Duft **selbst gebackenen Brotes**, und mit der richtigen Anleitung ist es einfach und schnell gemacht. **Schalen- und Krustentiere** sind nur was für Spezialisten? Bei uns werden Sie einer! Beim **Tatar** verzichten wir auf den Fleischwolf, hier wird alles per Hand geschnitten – und dafür braucht man natürlich eines: **scharfe Messer!** Tipps zur richtigen Schärfttechnik sowie der **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:

Mo, 13.06.16, 18.30–22.30 Uhr

Di, 20.09.16, 18.30–22.30 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 Pumpnickel, Schweinelachsrollchen mit Kressecreme, Chorizo auf getrockneten Tomaten und Eiermayonnaise, Auberginenröllchen, Garnelen im Tempurateig auf Mangochili, Mini-Camembert mit Traubenconfit, niedergegarter Lachs, Tandoori-Hühnchenspieß, Mango-Shoot, Aprikosenkompott mit Vanillequark, Schokoküchlein

#### TERMINE:

Sa, 28.05.16, 11.00–15.00 Uhr

Mo, 04.07.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



### DAS GROSSE ZITTERN: VIER BEEINDRUCKEND SCHWIERIGE GERICHTE – KINDERLEICHT!



#### Das Team der Genussakademie

Einfache Gerichte kann jeder kochen, doch wer seine Gäste wirklich nachhaltig beeindrucken möchte, kommt mit Spaghetti Bolognese oder Flammkuchen nicht weit. In diesem brandneuen Kurs lernen Sie vier Gerichte kochen, die selbst versierten Hobbyköchen einen Schauer über den Rücken jagen, weil sie eigentlich ganz üble Tücken und Fallen bei der Zubereitung bereithalten. Wenn man jedoch weiß, wie es geht, wird aus dem scheinbaren Horror ein Kinderspiel: Unser Teamkoch führt Sie sicher durch die verschiedenen Aufgaben und erläutert anschaulich, wie man beispielsweise Artischocken mit homemade-Mayo füllt oder selbst Ravioli hergestellt, diese mit Parmaschinken und Feigen füllt und gefühlvoll in Salbeibutter schwenkt. Im Hauptgang lernen Sie die Zubereitung eines Risottos – klingt vielleicht einfach, gehört in seiner perfekten, schlotzig-bissigen Form (und nur um diese kann es hier gehen!) aber zu den ganz großen Küchegeheimnissen Italiens, die normalerweise nur von Mund zu Ohr weitergegeben werden. Dazu gibt es Meeresfrüchte, die Sie natürlich selbst vor- und zubereiten. Den Abschluss dieses grandiosen Koch-Abenteuers macht fluffige Portwein-Zabaione mit filetierten Orangen – natürlich eine, die nicht sofort in sich zusammenfällt – und die Orangen filetieren Sie nach diesem Kurs ebenfalls ohne Wutanfall. Was Ihre späteren Gäste in den eigenen vier Wänden nicht wissen können. Die ziehen dann höchstens die Augenbrauen hoch und sagen „Respekt! Kann ich das Rezept haben? Obwohl ... das traue ich mich eigentlich nicht“. Sie sich schon – aber nur, wenn Sie diesen Kurs besucht haben!

#### MENÜ:

Gefüllte Artischocken mit selbst gemachtem Mayo-Dip

Selbst gemachte Ravioli gefüllt mit Parmaschinken und Feigen in Salbeibutter

Risotto mit Meeresfrüchten

Portwein-Zabaione mit filetierten Orangen

#### TERMINE:

Mo, 20.06.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**89 € inkl. Getränke | 79 € 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 Avocadocreme

Muschelsamtuppe mit Curry und Lauch

Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten

Mascarpone-schaum mit Erdbeeren und Cantuccini

#### TERMINE:

Mo, 09.05.16, 18.30–22.30 Uhr

Di, 12.07.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

**89 € inkl. Getränke | 79 € 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 „Schaumahl“ tätig.

## Frühling – Franken – Frühburgunder

Kaum zu glauben, aber schaut man von unserer geliebten Mainmetropole Richtung Südosten, beginnt das fränkische Weinanbaugebiet schon in Aschaffenburg. Nicht mehr als ein Katzensprung entfernt und doch deutlich weniger präsent in den Weinkarten der guten Frankfurter Restaurants und Weinhandlungen als beispielsweise Rheingau oder Rheinhessen. Und das ist sehr schade, denn Franken, mit etwa 6000 Hektar Weinbergen unter Ertrag eines der sechs größten Weinanbaugebiete Deutschlands, steht anderen Weinbauregionen an Rebsortenvielfalt und Qualität in nichts nach. Klangvolle Namen von Weingütern wie Rudolf Fürst, Horst Sauer, Bürger- und Juliuspital in Würzburg, Schmitt's Kinder und vielen anderen sind allerdings über die Landesgrenzen hinweg bekannt. Warum also nicht mal einen Ausflug wagen und sich die Frühlingsluft auf den gut ausgebauten Weinwanderwegen um die Nase wehen lassen? Ist dann genug des Frühjahrssports getan, sollte man in eine gute Gaststätte einkehren und mit einem großzügig gefüllten Becher Silvaner auf die Rückkehr des Frühlings anstoßen. Wer glaubt, der Lenz ist nur mit frischen Weißweinen zufriedenzustellen, dem schlage ich ein kleines Experiment vor: fränkischer Frühburgunder ist ein recht rares Tröpfchen, aber gut temperiert im Glas eine Offenbarung und bringt elegante, farbtensive und samtige Rotweine mit harmonischer Säure hervor. Zu Kaisers Zeiten war die Sorte in Deutschland noch weit verbreitet, wegen geringer Erträge verschwand sie jedoch allmählich aus den Weinbergen und wurde schließlich in den 1960er-Jahren aus dem Register der in Deutschland zugelassenen Rebsorten gestrichen. Einzig der Winzer Julius Wasem (1894 bis 1972) blieb dem Frühburgunder treu. Seit einiger Zeit erkennen heimische Winzer vor allem an der Ahr, in Rheinhessen und der Pfalz, welches großartige Potenzial in der Rebe steckt und bauen sie wieder vermehrt an. In Franken wird einer der bekanntesten seiner Gattungen von Rudolf Fürst in Flaschen gefüllt: Der Bürgstadter Centgrafenberg Frühburgunder „R“ ist geprägt von spielerisch-frischer Frucht und Intensität. Feine rauchige Noten unterstreichen die klaren Kirsch- und Himbeernoten, am Gaumen ist er lange anhaltend und belebend. Auch sollten Sie ein Glas, gefüllt mit Sulzfelder Sonnenberg „Erste Lage“ vom Zehnthof Luckert, keinesfalls stehen lassen. Frühlingsgefühle mit Frühburgunder im Frankenland: ein hervorragendes Rezept, um die Lethargie der dunklen Wintertage abzuschütteln!

Mit weinseligen Gruß,

**Ihr Pit Punda**

## MESSER SCHARF!

### **Kirsteen Altgassen**

Dass die Genussakademie nicht nur fürs Kochen, sondern auch für die richtigen Techniken bekannt ist, ist in Frankfurt schon lange kein Geheimnis mehr. Nun hat die beliebte Kochschule gemeinsam mit dem langjährigen Partner Zwilling eine neue Idee ausgeheckt. Denn was ist in der Küche neben qualitativ hochwertigen Produkten am wichtigsten? Genau: scharfe Messer.

Kirsteen Altgassen öffnet 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:

Fr, 17.06.16, 18.00-19.30 Uhr

Sa, 16.07.16, 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, 01.07.16, 18.00-20.00 Uhr

Sa, 10.09.16, 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](http://www.frischeparadies.com)  
[www.facebook.com/FrischeParadies](https://www.facebook.com/FrischeParadies)



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

# 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, Gin, Kaffee oder feinstes Fleisch und Seafood direkt im FrischeParadies.



## DAS MAFIA-TASTING: WEINENTDECKUNGEN AUS SÜDITALIEN!

**Martin Stachel**

Woran denken Sie bei Sizilien, Kampanien, Apulien – oder sagen wir gleich: Neapel oder Palermo? Vermutlich nicht an herausragende Weine, doch genau die gibt es im italienischen Süden zu entdecken! Für diesen Abend kommt ein Mann mit hochgeschlagenem Kragen und reichlich Geheimwissen in die Genussakademie und macht Ihnen Angebote, die Sie einfach nicht ausschlagen können: Martin Stachel präsentiert und erläutert anschaulich faszinierende Weiß- und Rotweine von unzweifelhaft bester Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen süditalienischer Antipasti. Eine spannende Entdeckungsreise am Gaumen, unverwechselbar italienisch und dabei selbstverständlich streng geheim!

### DIE WEINE

- 2013 Falanghina Irpina, Terredora, Kampanien
- 2014 Grillo, Feudi Arancio, Sizilien
- 2013 Don Carmelo rosso, Al Bano Carrisi, Apulien
- 2014 Salento Primitivo Orus, Vinosia, Apulien
- 2012 Falerno del Massico rosso, Nugnes, Kampanien
- 2011 Ciro Riserva Duca San Felipe, Librandi, Kalabrien
- 2010 Aglianico del Vulture Terre Vulcano, Bisceglia
- 2014 Barbazzale rosso, Cottanera, Sizilien

### TERMINE:

- Fr, 03.06.16, 18.30–22.30 Uhr
- Sa, 17.09.16, 18.30–22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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



## ENTDECKEN SIE GIN!

**Martin Stachel**

Gin ist mit Sicherheit DAS Trendgetränk der Stunde, eröffnen doch quasi täglich neue kleine Brennereien in den Hinterhöfen der Städte und Scheunen auf dem Land, um der Welt weitere faszinierende Gin-Varianten zu bescheren. Doch wussten Sie eigentlich, dass bei der Herstellung von Gin etwa 120 verschiedene Zutaten in Form von Aromen und Wirkstoffen zum Einsatz kommen? Das sorgt unter anderem dafür, dass der „Wacholderschnaps“, wie Gin oft etwas vereinfachend genannt wird, ein ausgesprochen komplexes Geschmackserlebnis bietet und von Hersteller zu Hersteller immer wieder neue Überraschungen für den Genießer bereithält. Martin Stachel führt Sie unterhaltsam und stilsicher durch den anregenden Gindschmel und erläutert ausführlich sämtliche Details rund um Herstellung und Genuss. Egal welche Gin-Sorte Sie persönlich bevorzugen: An diesem Abend finden Sie unter sechs unterschiedlichen Marken ganz sicher Ihren persönlichen Favoriten – ob pur oder in Kombination mit dem passenden Tonic!



### DIE GINS:

- Gin Sul, Hamburg/Portugal
- Monkey 47, Deutschland
- Gin Mare, Spanien
- The London Blue No. 1, England
- The Botanist, Schottland
- Siegfried, Rheinland Gin

### TERMINE:

- Sa, 18.06.16, 18.30–22.30 Uhr
- Sa, 24.09.16, 18.30–22.30 Uhr
- Die Genussakademie

**89 € inkl. Getränke** | 79 € 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 Lammshulter 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 Lammshulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse

Rindfleischasting mit hausgemachten Pommes alumettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen

Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

#### TERMINE:

Mo, 10.10.16, 18.30-22.00 Uhr

FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt

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 den Wänden des FrischeParadieses! 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:

Mo, 24.10.16, 18.30-22.00 Uhr

FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt

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

## DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

### Astrid Keim



#### Estragon

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!

#### MENÜ:

Wagyu-Pastete mit Cumberlandsauce oder

Krustentierterrine mit hausgebeiztem Gewürzlrachs

Variation von Edelfischen mit Safran-Estragonsauce oder

Geschmorte Ochsenbacke in Tempranillo

Mousse au chocolat oder

Kleine französische Käseauswahl

#### TERMINE:

Mi, 14.04.16, 18.30-22.30 Uhr

Do, 02.06.16, 18.30-22.30 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

## MILCHSCHAUM AUF KNOPFDRUCK

**Übermilk** - ist der innovative Milchaufschäumer für Baristas und Gastronomen mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Wirtschaftlichkeit. Kreieren Sie erstklassigen latteartfähigen Milchschaum für bis zu 200 Getränke in der Stunde - auf Knopfdruck.



**Überraschend einfach:** Milch aufschäumen kann jetzt wirklich jeder. Milchkännchen unter den Auslass stellen, Knopf drücken und perfekten cremigen Milchschaum erhalten.



**Überzeugend praktisch:** Steigern Sie Ihren Output und entlasten Sie Ihre Baristas. Die einfache Portionierung macht es möglich ohne Schwund zu arbeiten.



**Überragend gut:** Verlässlich gleichbleibende, hohe Qualität, für jede Art von Milchlischgetränken, warm- und kaltschaumfähig.



Sende uns deinen besten Latteart-Shot an [info@uebermilk.de](mailto:info@uebermilk.de) und gewinne 1 von 10 übercoolen Milch-pitchern in überblau.

Einsendeschluss: 17.04.2016



## 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 Weinberge 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 Knoblauchcrouten / 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:

Sa, 21.05.2016, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

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



## 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, 10.06.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**79 €** | 69 € mit Genuss-Card

## PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNERTASTING!

### Bastian Fiebig

Während in Deutschland immer ein feierlicher Anlass vonnöten ist, um eine Flasche zu öffnen, nutzt der Franzose den Champagner, um aus einem ganz normalen Abend einen großen Anlass zu machen – kein Wunder, dass weit über 50 Prozent des edlen Getränks im Mutterland des Genusses selbst getrunken werden. Das ursprünglich aus mangelnder Hygiene bei der Abfüllung von Wein geborene Getränk ist spätestens seit der Erfolgsgeschichte der Veuve Clicquot von mehr als nur einem Hauch von Luxus umgeben. Dafür sorgt schon der immer noch hohe Preis. Doch wie wird Champagner hergestellt? Was ist der Grund für die großen qualitativen Unterschiede, gibt es in der Champagne einzelne Regionen mit eigenem Geschmacksprofil, wo befinden sie sich, und kann man eigentlich ein komplettes Menü mit Champagner gestalten? So viel sei schon verraten: Man kann, und wie das geht, zeigt das Team der Genussakademie anschaulich, indem es zu diesem spektakulären Champagner-tasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedensten Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, und zwar vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, der Grande Cuvée von Krug. Bastian Fiebig, Leiter der Genussakademie und ausgewiesener Kenner der Champagne, begleitet diese außergewöhnliche Vergleichsprobe mit profundem Hintergrundwissen zum eleganten Thema und der richtigen Prise Humor – das Thema Champagner ist ausgesprochen vielfältig, so dass jeder Teilnehmer nach diesem Abend mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, eine neue, spannende kulinarische Welt für sich entdeckt zu haben!



#### TERMINE:

So, 05.06.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**139 €** | 129 € mit Genuss-Card

## TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

### Andreas Bächer

Andreas Bächer bietet mit seiner Weinstube „WeinBäcker“ im Nordend eine liebevoll zusammengestellte Auswahl an deutschen Weinen. Deutsche Weißweine sind weltweit schon lange „en vogue“ und heiß begehrt, aber auch Rotweine aus unserer Region gewinnen immer mehr an Bedeutung. Sie verkosten schmackhafte Tropfen und lernen diese geschickt mit dem passenden Häppchen zu kombinieren. Mit am Start sind klassische sowie exotische Rebsorten, die alleine für sich bereits Trinkgenuss versprechen. Die Teilnehmer wirken an der Herstellung der Häppchen mit. Dadurch erfährt die Gruppe, worauf bei der Produktauswahl und der Herstellung zu achten ist – der Schwerpunkt liegt aber klar auf dem Genuss der Weine in 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, 21.05.16, 18.00–23.00 Uhr  
Sa, 09.07.16, 18.00–23.00 Uhr  
WeinBäcker, 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 Universität 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-Virtuos von illycaffè durchführt!



#### TERMINE:

Sa, 21.05.2016, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 23.07.2016, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

**69 € inkl. Getränke**



## DER PROFI-BARISTA

### Giovanni Burgarella

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Universität 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 den Grundkenntnissen 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



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

### INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE: **069 97460-666**

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI **WWW.GENUSSAKADEMIE.COM**

# WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE



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

## PIWI(e) bitte?

„Hiberna, Orion, Helios - haben Sie davon schon mal gehört? Ja klar, werden jetzt einige sagen. Aber was haben der Winter, ein Raumschiff und griechische Götter mit dieser Kolumne zu tun? Nichts natürlich - es geht auch heute wieder um Wein, diesmal um die sogenannten PIWIs (pilzwiderstandsfähige Rebsorten). Wein wird ja gerne als reines Naturprodukt glorifiziert, aber es ist das Zutun des Menschen, der durch seine Arbeit in Weinberg und Keller daraus ein Kulturprodukt und Genussmittel gemacht hat. Und diese Arbeit hat es in sich, denn die Abhängigkeit der Weinmaxher von Wetter- und Umwelteinflüssen machen diese oft riskant. Um das Risiko einzuschränken, wurden schon Ende des 18. Jahrhunderts die ersten Versuche mit PIWIs gemacht. Basis war die Kreuzung pilzfester Rebsorten aus USA mit „Europäern“, die für den Geschmack zuständig waren. Der Versuch gelang zumindest teilweise: Die Probleme durch Pilzbefall wurden deutlich weniger - lediglich den daraus produzierten Wein wollte niemand trinken, denn er schmeckte einfach nicht.“

Inzwischen ist die Entwicklung weiter fortgeschritten. Durch Rückkreuzungen mit traditionellen Sorten gelang es im Lauf der Jahre Reben zu züchten, die die gewünschte Widerstandsfähigkeit besitzen und dennoch gute, schmackhafte Weine hervorbringen. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Weinberge, die mit PIWIs bepflanzt sind, benötigen einen deutlich geringeren Einsatz von Fungiziden und Pestiziden, was entsprechend auch die Flora und Fauna schont. Weniger Einsatz bedeutet natürlich auch geringere Kosten für den Winzer, also betriebswirtschaftliche Vorteile. Aber wie sieht es mit der Qualität der Weine aus? PIWIs haben noch einen langen Weg vor sich: Aktuell werden aus diesen Rebsorten keine hochkarätigen Weine hergestellt. Das liegt einerseits an der noch geringen Erfahrung damit, andererseits aber auch an der Akzeptanz der Genießer, die sich mit Neuerungen bei einem derart traditionsbehafteten Thema naturgemäß schwertun. Dass es dennoch geht, beweisen manche Winzer beispielsweise mit dem Regent, der aktuell wohl bekanntesten PIWI-Sorte. Hier gibt es vereinzelt sehr hochwertige Tropfen, und im Zuge des Klimawandels werden die Karten auch hier neu gemischt. Es bleibt spannend!

**Ihr Wolfgang Feierfeil**

## 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 Kräuterschaum  
Roastbeef mit Schalottenkompott und Süßkartoffelspalten  
Vanille-Tonkabohnen-Mousse mit Espresso

### TERMINE:

Sa, 14.05.16, 17.30–21.30 Uhr  
Fr, 08.07.16, 18.30–22.30 Uhr  
Die Genussakademie

**79 € inkl. Getränke** | 69 € 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 nebenbei bekommen Sie im persönlichen Gespräch mit den Köchen zahlreiche Anregungen, wie Sie Zutaten neu kombinieren und interpretieren können – diese Küche inspiriert. Erholen Sie sich in lockerer Atmosphäre bei Gesprächen mit netten Gleichgesinnten von Ihrem anstrengenden Arbeitstag und lassen Sie nur noch die Geschmacksknospen für sich arbeiten.

### MENÜ:

Jeden ersten Mittwoch im Monat erwartet Sie ein komplett neues Menü. Manchmal ist es ein klassisches 3-Gänge-Menü, manchmal sind es 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, 04.05.16, 18.00–21.00 Uhr  
Mi, 01.06.16, 18.00–21.00 Uhr  
Mi, 06.07.16, 18.00–21.00 Uhr  
Die Genussakademie

**49 €**



## 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 Maispoullardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlzwiebeln, Butternudeln  
Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomaten-sugo und gezipftem Estragon  
Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

### DIE NACHSPESSEN

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee  
Grand-Marnier-Creme mit Cassissauce  
Crème brûlée

### PREISE:

4 bis 7 Personen: **69 €/Person**  
8 bis 11 Personen: **64 €/Person**  
12 Personen: **59 €/Person**  
Anfragen bis zu inklusive 12 Personen per E-Mail an [aallardt@mmg.de](mailto:aallardt@mmg.de)

### PRIVATE PARTY

Ab 12 Personen: Hier wird alles individuell mit Ihnen abgestimmt. Menüvorschläge auf Anfrage über [anfrage@genussakademie.com](mailto:anfrage@genussakademie.com)

## PRIVATE DINING

 **Das Team der Genussakademie**

Freunde zu sich nach Hause einzuladen und gemeinsam zu kochen ist immer eine gute Idee, doch wenn man sich mal in Ruhe austauschen will, und 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. Selbstverständlich 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-Köchern in gewohnter Genussakademie-Qualität.

\* ab zehn Kilometer außerhalb Frankfurts berechnen wir Ihnen Fahrtkosten: 40 Cent/km.

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



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](http://www.gaggenau.com).

**GAGGENAU**

# 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. 069/72 32 20, Mo-Fr 12-14.30 Uhr & 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. 069/66 05 80 25, 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 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**



## ALEXIS SORBAS

Das Alexis Sorbas gilt als eine der ersten Adressen in Frankfurt für erlesene Genüsse aus Griechenland. Hier erwartet Sie nicht etwa das typische Gyros-Souvlaki-Programm – vielmehr setzt man auf qualitativ hochwertige Produkte aus der hellenischen Heimat und kreiert daraus Innovatives wie Hasenrückenfilet auf Vanille-Mango-Lauchbett oder Klassiker wie Loup de Mer. Eine erlesene Auswahl an Weinen aus den besten griechischen Anbaugebieten lassen höchste Qualitätsansprüche erkennen und machen aus dem Alexis Sorbas ein Juwel für Gourmets, die mediterrane Frische und Leichtigkeit lieben.

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



## 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 / srabuia.frankfurt@kempinski.com



## GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

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

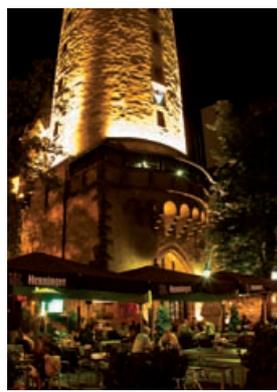
**Paradiesgasse 67, 60594 Frankfurt, Tel. 069/6199 5004, Mo-Mi 11-24 Uhr, Do 11-1 Uhr, Fr & Sa 11-4 Uhr, So 12-24 Uhr, www.gioia-frankfurt.de**



### DÖPFNER'S

Das Döpfner's im Maingau verbindet gelebte Gastlichkeit aus früheren Zeiten mit modernen Ansprüchen von heute. Ob Businesslunch, saisonale Abendkarte oder bei einem der beliebten Degustationsabende, genießen Sie entspannte Momente in familiärem Ambiente bei einem erlesenen Tropfen aus dem Weinkeller und kulinarischen Genüssen aus den Händen des Küchenchefs Jörg Döpfner.

**Döpfner's im Maingau, Schifferstraße 38-40, 60594 Frankfurt am Main, Tel. 069/60914-0, Mi-So 12-14 Uhr & 18-22 Uhr, doepfners@maingau.de, www.doepfners.de**



### 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. 069/29 22 44, So-Do 12-1 Uhr, Fr & Sa 12-3 Uhr, www.eschenheimer.de**



### SCHLOSSHOTEL KRONBERG

Das Schlosshotel Kronberg zählt zu den außergewöhnlichsten Schloss-hotels 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  
Tel. 061 73/701 - 01 · Fax 061 73/701 - 267  
info@schlosshotel-kronberg.de**



### LOBSTER IN THE CITY

Im Restaurant Pacific Colors des Hilton Frankfurt City Centre erleben Sie einen ganz besonderen Sonntagsbrunch.

Neben Champagner, kanadischem Hummer und Livemusik warten zudem viele weitere regionale und

internationale Highlights auf Sie. Kenner des guten Geschmacks sind hier auf jeden Fall gut beraten.

Termine: 20.03. / 17.04. / 08.05. (Muttertag) von 12.30 bis 15.00 Uhr 99,00 EUR pro Person, inklusive Champagnerempfang und ausgewählten Getränken wie Bier, Hauswein, Wasser, Soft- und Heißgetränke.

**Hilton Frankfurt City Centre, Hochstraße 4, 60313 Frankfurt  
Tel. 069/13380 2450, brunch.frankfurt@hilton.com, www.frankfurt.hilton.com**



### 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, Tel. +49 611/990 55 30, 7 bis 23 Uhr, warme Küche von 12 bis 15 Uhr und 17.30 bis 22 Uhr, Sonntag Ruhetag, restaurant@martino-restaurant.de, www.martino-restaurant.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. 069/24 00 99 33, 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)**

# Quer durchs Gemüsebeet

Drei spannende, neue und komplett verschiedene Kochkurse inklusive Übernachtung bietet das Schlosshotel Heusenstamm nun exklusiv für die Kunden der Genussakademie an. Das Besondere: Kräuter und Gemüse ernten und pflücken die Teilnehmer selbst!



**B**ei diesem brandneuen Kurs ist der Name Programm: Das SchlossHotel in Heusenstamm bietet gleich drei verschiedene GenussWochenenden an. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei! Das besondere Extra dieser schönen Location? Die Inhaber des Hotels bewirtschaften neben dem Tagesgeschäft umfangreiche Kräuter-, Obst- und Gemüsegärten,

die sie quer durchs Jahr von Hand bepflanzen und abernten. Für die Kurse dürfen die Teilnehmer selbst Hand anlegen und ihre Zutaten persönlich pflücken, ausgraben, schneiden und mit in die Küche nehmen, wo sie Markus Grafke schon erwartet!

• Das erste Wochenende im Mai widmet sich den vegetarischen Genüssen. Von Zucchini und Auberginen über Melone und Koriander geht es im Hauptgang zu Bärlauch und Spargel, und auch im Dessert kann man seine eigens gerernteten Produkte verarbeiten. Das Joghurt-Melonen-Eis harmoniert nämlich bestens mit Erdbeeren und Spitzwegerich – gewusst wie!

• Im Juni dreht sich der Abend dann rund um die Wasserbewohner: Aal in der Vorspeise, Riesengarnelen im Zwischengang und gebratener Steinbutt als Krönung des Menüs lassen die Herzen von Fischfreunden höherschlagen. Wiederum finden sich im Dessert selbst angebaute Produkte wieder – Erdbeeren und Minze verbinden sich hier perfekt mit weißer Schokoladenmousse.

• Zu guter Letzt öffnet das SchlossHotel im August noch einmal seine Türen für alle Fleisch-vom-Grill-Fans, die sich rechtzeitig einen Platz gesichert haben: Schweinebauch mit Honigwabe, Kaninchenrücken mit Kräuterfarce und ein im Rotwein-Kräutersud gegartes Kalbsfilet machen diesen Abend im Sommer unvergesslich. Um den passenden süßen regionalen Abschluss zu finden, bereiten die Teilnehmer mit ihrem Kursleiter noch eine Whisky-Crème-brûlée zu, begleitet von Brombeeren und Pimpernelle.

Neugierig geworden? Dann sollten Sie sich von Chefkoch Markus Grafke und Inhaberin Petra Baake persönlich zeigen lassen, wie all diese Köstlichkeiten aus dem eigenen Garten zusammen mit qualitativ hochwertigen Produkten zu kulinarischen Höhepunkten verarbeitet werden können. Und nicht nur das: Jeder Teilnehmer wird aufgefordert, aktiv mitzuarbeiten und sich in das Geschehen einzubringen.

Die anschließende Übernachtung macht den Weg ins Bett kurz und unkompliziert und das Frühstück am nächsten Morgen mit Produkten aus dem eigenen Garten (wer hätte das gedacht!)



sorgt für ein rundum glückliches Wochenende voller neuer Eindrücke und Inspiration für den eigenen Herd!

## QUER DURCHS GEMÜSEBEET

MARKUS GRAFKE UND PETRA BAAKE

### MENÜ:

#### VEGETARISCH am 20.05.2016

Gegrillte Zucchini, Auberginen mit Quinoa, Staudensellerie & Joghurt, Rosmarin & Thymian  
Bulgur-Salat mit gegrillter Melone & Koriander  
Überraschungssorbet  
Bärlauch-Risotto mit Spargel und gegrilltem Tofu  
Erdbeer-Spitzwegerich-Salat, Joghurt-Melonen-Eis

#### FISCH am 24.06.2016

Frischer Aal mit grünem Apfel, Meerrettich & Dill  
Gegrillte Riesengarnelen, Orangenfenchel, Haselnuss-Salsa mit Koriander  
Gebratener Steinbutt auf Tomaten-Blattspinat, Kartoffelperlen, Sauce béarnaise  
Weiße Schokoladenmousse mit Erdbeer-Minze-Salat

#### FLEISCH am 19.08.2016

Schweinebauch mit Honigwabe, Ziegenfrischkäse und Wildkräutersalat  
Kaninchenrücken mit Kräuterfarce im Brotmantel mit Blattspinat  
Im Rotwein-Kräutersud gegartes Kalbsfilet auf Kartoffelrösti, Gemüse von Markus Wöhl  
Whisky-Crème-brûlée mit Brombeeren und Pimpernelle

### TERMINE:

Vegetarisch: 20.05.16,  
16.00 Uhr – 21.05.16, 12.00 Uhr  
Fisch: 24.06.16,  
16.00 Uhr – 25.06.16, 12.00 Uhr  
Fleisch: 19.08.16,  
16.00 Uhr – 20.08.16, 12.00 Uhr

### PREIS/PERSON im DZ:

179 € | 169 € mit Genuss-Card inklusive  
Übernachtung und Frühstück

# Das 3 x 3 der guten Adressen



## NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

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

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

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



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



## FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

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

Fisch Franke, Domstraße 9-11, 60311 Ffm,  
Tel. 069/296261, Mo-Fr 9-20, Sa 9-17 Uhr,  
[www.fischfranke.de](http://www.fischfranke.de)



## APFELWEINKONTOR – ZEITGEMÄSSE APFELWEINKULTUR

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

Apfelweinkontor Frankfurt, Wallstraße 13,  
60594 Ffm, Fr 15-19, Sa 10-17 Uhr,  
Tel. 069/90756100, [post@apfelweinkontor.de](mailto:post@apfelweinkontor.de),  
[www.apfelweinkontor.de](http://www.apfelweinkontor.de)



## 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 10-13 und 15-18 Uhr  
Fr 10-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr  
Tel. 06173/6010077  
[www.zeitundgenuss.de](http://www.zeitundgenuss.de)  
[www.hessische-geschenkkörbe.de](http://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](http://www.schlemmer-carree.de), [www.wildgrosshandel.de](http://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 (Freßgass)  
60313 Frankfurt am Main, Tel. 069/90029484  
[www.muscat-tea-time.de](http://www.muscat-tea-time.de)  
Di-Fr 11-20 Uhr, Sa 11-17 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](http://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](http://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 Säämpf.

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

# Und noch eine Traumreise für Hobbyköche: Sevilla!

**ACHTUNG: NUR NOCH 3 PLATZE FREI!**

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 nächste 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 Alarbadero findet. Weiter Informationen unter [www.genussakademie.com](http://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 Alarbadero 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



**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](http://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](http://www.kaffeewerk-espressionist.de)



## FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 100 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, 60311 Ffm,  
Tel. 069/287810, Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr,  
[stammhaus@wackers-kaffee.de](mailto:stammhaus@wackers-kaffee.de);  
Café Wacker, Grüneburgweg 29, Tel. 069/97789900;  
Café Wacker, Mittelweg 47, Tel. 069/550242;  
Café Wacker, Berger Straße 185  
(am Uhrtürmchen), Tel. 069/46007752;  
Café Wacker, Riedbergplatz 3, Riedberg Zentrum,  
Tel. 069/53084808, [www.wackers-kaffee.de](http://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](http://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](http://www.genussakademie.com)



## METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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



## 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](http://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.

Kröger's Brötchen,  
Schwanthaler Str. 53, 60596 Ffm, Tel. 069/614678,  
Mo-Fr 6-18.30, Sa 6-13.30 & So 8-11 Uhr,  
[www.kroegers-broetchen.de](http://www.kroegers-broetchen.de)

## Villa Tortenspiel

### KREATIVES SÜSSES GESTALTEN

Sie wollen perfekte Torten, Cupcakes oder Cakepops selberbacken?

Dann sind Sie genau richtig in den Back- & Dekorworkshops der Villa Tortenspiel.

Unter meisterlicher Anleitung gelangen Ihnen Torten, Gebäcke und Pralinen für alle Anlässe.

Von Montag bis Samstag bieten wir Ihnen jeden Tag einen interessanten Workshop.

Villa Tortenspiel  
Georg-Voigt-Str. 19, 60325 Frankfurt  
Tel. 069/7073574, [konditorei.c.keller@gmx.de](mailto:konditorei.c.keller@gmx.de)  
Mo-Sa: 8 bis 16 Uhr

# 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.

## KAMPANIEN KULINARISCH:

vier Übernachtungen mit Frühstück im Resort & Spa\*\*\*\* Villa Rizzo im Doppelzimmer mit Bad/ Dusche u. WC, [www.villarizzo.com](http://www.villarizzo.com)

Begrüßungsaperitif

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

drei 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](http://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

Eine 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**  
im DZ: 995 €



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



# 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 Spirituosen, ergänzt durch Delikatessen, Öl, Essig und Accessoires.

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



## SO SCHMECKT ITALIEN

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

**Sandros Kochladen und so, Sömmerringstrasse 1/  
Ecke Oederweg, 60322 Frankfurt, Tel. 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/So 9.30-19.30 Uhr, Tel. 069/92020515,  
E-Mail info@sternkaffeepaulsplatz.de**



## TUTTOLOMONDO WEIN, MARKT & MAHLZEIT

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

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



## DER DUFT DER ALPENWIESEN

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

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



## KULINARISCHE ABENTEUER - EINE VERKÖSTIGUNGSTOUR ÜBER DEN KAISERMARKT FRANKFURT

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

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



## 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

**A**uf 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 – GENUSSWOCHENENDE 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, 10.06.16, 17.00 Uhr bis Sa, 11.06.16, 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 Uhr bezogen werden, der Kochkurs beginnt dann um 17 Uhr. Softgetränke, Bier & Wein von 17 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!



**L**assen 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 Flornborn. 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 (ein 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

# Ihr Supermarkt für gute Lebensmittel

weil **Frankfurt**  
Geschmack hat...



**tegut...**

**gute Lebensmittel**

Friedberger Warte  
Friedberger Landstr. 408  
60389 Frankfurt

Mailänder Str. 8  
60598 Frankfurt  
ab 28. April 2016

Gravensteiner Arkaden  
Gravensteiner Platz  
60435 Frankfurt

Rebstockhöfe  
Leonardo-da-Vinci-Allee 4  
60486 Frankfurt



# Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

Es gibt viele Gründe, die RhönSprudel zu einem ganz besonderen Genuss machen. Dank der einzigartigen Lage im Biosphärenreservat Rhön ist unser Mineralwasser ausgewogen mineralisiert, natriumarm und aufgrund seiner hohen Reinheit in idealer Weise für die Zubereitung von Säuglingsnahrung geeignet.

Entdecken Sie jetzt den Genuss reiner Natur in seiner schönsten Form – in der neuen 1,0 Liter Glasflasche und der praktischen 6er Kiste.

**NEU  
in Glas**

