

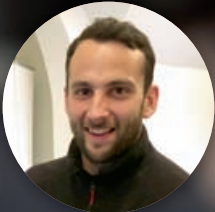


Genuss

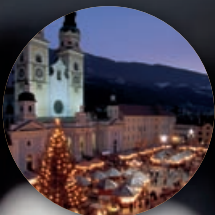
MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Sommer:



NIKO BRANDNER:
Sekt selbst herstellen



AB INS EISACKTAL:
Adventszauber in Südtirol



OM JOHAR:
Mera Masala – die echte indische Küche

Sternekoch

Kolja Kleeberg

zu Gast in der Genussakademie



Christa Jung
Oberräder Gemüseexpertin
Kundin seit 1991

Knackig

„Meine Kunden wollen immer alles knackig frisch. Gerade als Gärtnerin weiß ich: Was richtig wachsen soll, muss mit viel Liebe gepflegt werden. Nur so fällt die Ernte gut aus. Damit das auch bei meinen Finanzen klappt, habe ich mir ein paar tüchtige ‚Erntehelfer‘ angeschafft.“

**Für gezieltes Wachstum.
Das 1822 Private Banking
der Frankfurter Sparkasse.**

Seit 1822. Wenn's um Geld geht.



Heißer Stoff

Liebe Genießerinnen und Genießer,

Selbst wenn draußen vor meinem Fenster gerade die Regenzeit angebrochen zu sein scheint: Die Temperaturen lügen nicht, es ist Sommer, und vielleicht verwöhnt uns ja bereits wieder die Sonne, wenn dieses GenussMAGAZIN frisch aus der Druckerei in Ihre Hände gelangt. Natürlich beeinflussen die Jahreszeiten das Programm der Genussakademie: Auf die Idee, einen Kochkurs mit **indischer Küche** und zwei weitere rund um die **senegalesische Kochkunst** anzubieten, kommt man zwangsläufig eher, wenn es richtig schön warm ist.



Obwohl: Sehnsucht nach besserem Wetter kann auch eine gute Triebfeder sein, und so haben wir neben einer weiteren tollen Genussreise nach **Valencia** auch einen traumhaften Trip nach **Südtirol** und einen nach **Südtalien** im Programm. Die Sonne im Herzen trägt mit Sicherheit auch **Kolja Kleeberg**, wenn er zu seinem Termin nach Frankfurt kommt, doch dann ist es bereits Herbst, wenn auch **Marc Kaltwasser** seine Gäste einlädt, mit ihm gemeinsam in seinem „Wohnzimmer“ goldene Sonnenstrahlen in Form reifer Zutaten von der Bergstraße in faszinierende kulinarische Kunstwerke zu verwandeln.

Einladend liest sich auch der Text über das **Weingut Bremer**, ein Start-up dreier Schwestern in der Pfälzer Weinwelt, das jetzt schon aufhorchen lässt und natürlich in ein kleines Weingutsbistro zur Verkostung lädt. Seinen perfekten und absolut individuellen Stoff macht man bei **Griesel-Sekt** einfach selbst, denn Betriebsleiter Niko Brandner zeigt seinen Gästen exklusiv vor Ort, wie man erstklassigen Sekt selber machen kann – und alle machen tatsächlich mit! Apfelwein-Papst **Andreas Schneider** haben wir ebenfalls einen Besuch abgestattet, außerdem haben wir **Giovanni Burgarella** nach seinen Kaffee-Vorlieben befragt, **Ivan Ciminis** aromatischen Balsamico probiert, den First-Class-Geschirrproduzenten **Kahla** für Sie porträtiert und ...

... Sie sehen: Der Sommer treibt zahlreiche Blüten, auch beim Schreiben. Wie schön, dass Sie nun Gelegenheit haben, sich vom Duft dieser Blüten anziehen zu lassen, um dann vielleicht den einen oder anderen Genuss pur zu buchen. Oder einfach den Genuss mit nach Hause zu nehmen: Das erste Kochbuch der Genussakademie mit dem Titel „**50 Rezepte die gelingen**“ ist jetzt erschienen. Definitiv heißer Stoff!

Viel Spaß dabei wünscht Ihnen

Bastian Fiebig



GENUSS-KURSE

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

Spitzenköche

- 14 WIEDER DA: Süße Träume in der Villa Rothschild mit Sebastian Kraus
- 14 WIEDER DA: Spitzenküche am Markt mit Uwe Weber
- 14 Kochen wie im Seven Swans mit Jan Hoffmann
- 15 Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt
- 15 Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 15 Die grüne Revolution 2.0 mit Jochim Busch, Restaurant Gustav
- 15 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 16 Mediterran Deluxe 2.0 mit Georgios Krokos
- 16 Die Tricks der Sterneküche mit Georgios Krokos
- 16 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit Georgios Krokos
- 16 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit David Fischer
- 17 Alles Hummer mit David Fischer
- 17 Burger Deluxe mit David Fischer

Backstage Special

- 17 Exklusive Backstage Specials im Lafleur, Laube Liebe Hoffnung, Goldman und Estragon

Bestseller

- 20 NEU: Scharfe Fakten: Raffinierte Senfküche mit Monika Klinkert
- 20 NEU: American Goodies mit Ewa Feix
- 21 Das große Burgerbegehren! mit Oliver Schneider
- 21 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 21 Feinstes Lamm mit Steffen Ott
- 21 Feines aus dem Meer mit Gregor Engels
- 21 Die lange Nacht der Pfannkuchen mit dem Team der Genussakademie
- 22 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 22 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Thomas Treusch
- 22 Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöffche mit Michael Schmidt
- 23 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 23 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinker
- 23 WIEDER DA: Mediterrane Genussküche mit Steffen Ott
- 24 120 Minuten süßer Sommer mit Lisa Marie Jagomast
- 24 Süße Versuchungen: Macarons! mit Lisa Marie Jagomast
- 24 Cupcakes mit Ewa Feix
- 24 Perfekte Torten mit Ewa Feix
- 24 Designing Cupcakes mit Ewa Feix

Trend & Saison

- 26 NEU: Wild für Feinschmecker mit Steffen Ott
- 26 NEU: Herbstliche Genüsse mit Eckhardt Keim
- 26 WIEDER DA: Mehr als nur eine Suppe mit Eckhardt Keim
- 27 WIEDER DA: Die lange Nacht der Knödel mit dem Team der Genussakademie
- 27 Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim
- 28 NEU: Rohstoff im Roomers mit Hubertus Marquardt
- 28 NEU: Mix your taste, mix your life! mit Kerstin Rosenberg
- 29 Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz mit Ellen Hoffmann-Hromeck
- 29 Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst mit Kerstin Rosenberg
- 29 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk

Trend & Saison

- 29 Wonderful: Vegane Küche im Wondergood mit Olga Kuvsinova
- 30 Das große Grillen in der Frankfurter Botschaft mit Frederik Schmidt
- 30 Fine food on fire mit David Fischer
- 30 Summer-BBQ mit Thomas Fischer
- 30 NEU: Grillen im Nassauer Hof mit Goran Susic

International

- 36 NEU: Die senegalesische Küche mit Fatou Seubert
 - 36 NEU: Mera Masala – die echte indische Küche mit Om Johar
- Europa/Mediterran**
- 37 Esther Passerini's lombardische Köstlichkeiten mit Esther Passerini
 - 37 Pizza Pizza! mit Paolo Cimino
 - 37 Adoro il Gusto – Kochen mit Balsamico mit Ivan Cimino
 - 37 Tapas Deluxe mit Luis Ponte
 - 37 Tapas und Paellas mit Manuel Arias
 - 38 Die beliebtesten Klassiker Frankreichs mit David Fischer
 - 38 WIEDER DA: Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer
 - 38 Kochen wie Gott in Frankreich mit dem Team der Genussakademie
 - 38 Das gläserne Buffet – Mediterran mit dem Team der Genussakademie

Asien

- 38 Authentisch Thailändisch mit Khanitha Röbig
- 38 Zauberhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong
- 39 Sushi Deluxe mit Linn Htung Aung
- 39 Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga

Orient

- 40 Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider

Südamerika

- 40 Viva Brazil! mit Edinalva Cintra-Müller

Andere genussvolle Regionen

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

CLR

- 22 Cook, Lunch & Run mit Oliver Schneider



IMPRESSUM:

Herausgeber: Dr. Jan-Peter Eichhorn, Gerhard Krauß **Geschäftsführer:** Stefan Wolff **Chefredaktion:** Bastian Fiebig (v.i.S.d.P.) **Art-Direktion:** Jörg Niehage **Layout:** Petra Bruder, Christine Sieber **CvD:** Sabine Charlotte Naujoks-Petri (SCN Pressebüro Ffm.) **Autoren:** Alice Allardt, Bastian Fiebig, Florian Fix **Lektorat:** Sabine Büsgen **Verlags- und Redaktionsanschrift:** Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH, Ludwigstraße 33-37, 60327 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-322, Fax 069 97460-8322 (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten) **Anzeigen:** Antje Kümmerle (Objektleitung), Tel. 069 97460-634, kuemmerle@mmg.de; **Herstellung:** Monika Kiss, Emir Vučić **Marketing/Vertrieb:** Michelle Weise (Leitung), Tel. 069 97460-332, Patrick Stürtz, Tel. 069 97460-340, vertrieb@mmg.de **Produktion:** Jonas Lohse (Leitung), Tel. 069 97460-455, Klaus Günter Berger **Druck:** Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH, Kurhessenstr. 4-6, 64546 Mörfelden-Walldorf. Das GenussMAGAZIN kooperiert mit der Genussakademie Frankfurt am Main, Große Bockenheimer Straße 24 (Fressgass'), 60313 Frankfurt am Main, Tel. 069 97460-60 **Online:** www.genussakademie.com, Hotline: 069 97460-666 **Direktor:** Bastian Fiebig, Tel. 069 97460-660, E-Mail: bfiebig@mmg.de **Programmleitung:** Alice Allardt, Tel. 069 97460-661, E-Mail: aallardt@mmg.de; Gerichtsstand: Frankfurt am Main am Main. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 27 vom 01.01.2016 © 2016 Presse Verlagsgesellschaft für Zeitschriften und neue Medien mbH

KOCHSCHULE

LERN-KURSE

Hier geht's ums Lernen.

Basics

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

Gartechniken

- 44 Das Niedertemperatur- und Dampfgaren
- 44 Steaks & Co.: das Kurzbraten
- 44 Die wunderbare Welt der Schmorstücke
- 44 Der Saucenprofi

Feinschliff

- 45 Selbst Brot backen
- 45 WIEDER DA: Schöne Desserts selbst gemacht
- 45 Schalen- und Krustentiere
- 45 Das große Zittern: vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!
- 46 Klein und fein – Fingerfood
- 46 Messer scharf!

GENUSS-EVENTS

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 51 NEU: Alles Curry oder was?
mit Monika Klinkert
- 51 Die Geheimnisse der Gastronomie
mit Astrid Keim
- 52 Feinstes Fleisch – das Tasting
mit Frischeparadies und Genussakademie
- 52 Feinstes Seafood – das Tasting
mit Frischeparadies und Genussakademie

Trinken

- 50 NEU: Spitzensekt in Handarbeit!
mit Niko Brandner
- 50 NEU: Ein brandheißes Abenteuer in der
Bachgau Destille mit Alexander Hotz
- 52 Das Mafia-Tasting: Weinentdeckungen aus
Südtalien! mit Martin Stachel
- 52 Entdecken Sie Gin! mit Martin Stachel
- 52 Wein & Käse – ein harmonisches Duett
mit Martin Stachel
- 52 So geht Wein mit Martin Stachel
- 53 Perlender Luxus – das Champagner-
tasting! mit Bastian Fiebig
- 53 Genießen wie die Könige: Göttliches
Burgund! mit Bastian Fiebig
- 53 Tapas und Wein beim WeinBäcker
mit Andreas Bächer
- 55 Die Geheimnisse der Baristas
mit Giovanni Burgarella
- 55 Der Profi-Barista mit Giovanni Burgarella

Events

- 54 Topf sucht Deckel mit Steffen Ott
- 54 After-Work Chill-out mit dem
Team der Genussakademie

GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Reisen

- 60 NEU: Adventszauber in Südtirol
- 62 Valencia – Traumreise
für Hobbyköche
- 62 Sevilla: Sherry & Flamenco
- 64 Kampanien kulinarisch: Schlemmen
an der Amalfiküste

Weekends

- 64 Quer durchs Gemüsebeet
mit Markus Grafke und Petra Baake
- 66 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gdern
mit Hubertus Schultz
- 66 Die Weinentdecker-Nostalgiebustour
mit Michael Werner

PRIVATE



Dining

Wir kochen bei Ihnen

- 54 Private Dining

Ausgabe 3 | 2016

Magazin

- 6 Auf einen Blick: Alle neuen Rezepte und Menüs
in dieser Ausgabe
- 8 FRANKFURT GEHT AUS! Neueröffnungen:
Was tut sich in der Restaurantszene?
- 12 UNSER NEUES KOCHBUCH: Interview mit
Genussakademie-Koch David Fischer

Besuch beim Küchenchef

- 8 Marc-André Kaltwasser
Daheim bei Kaltwassers

Titelstory

- 18 Kolja Kleeberg – Kochen nach Noten

Erzeuger-Porträt

- 25 Ivan Cimini: Adoro il Gusto – die neue Stufe
des Balsamico!

Interview

- 31 Giovanni Burgarella: Der Espresso-Magier

Firmen-Porträt

- 32 Kahla – Porzellan für die Sinne

Genusskalender

- 34 Alle Kochkurse
von August bis November

Winzer-Porträt

- 48 Weingut Bremer
- 56 Obsthof am Steinberg

Kolumnen

- 10 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN
Thomas Haus:
Kulinarische Urlaubsgenüsse

- 27 PHILIPPS GADGET-KELLER
Philipp Keller:
Das richtige Schneidebrett

- 39 ENGELS-GEFLÜSTER
Gregor Engels:
Sommer, Sonne, Fisch – gegrillt!

- 46 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN
Pit Punda:
Hat Rotwein Angst vorm Kühlschrank?

UNSERE PARTNER:



GAGGENAU



KENWOOD
CREATE MORE

MySlider.de
Trading & Restoring

hrfernsehen





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

Die Tricks der Sterneköche

Königskrabbe, Gazpacho-Gelee, kandierte Aloe Vera, Avocado, Pampelmuse und dehydrierte Basilikumblätter
60 Minuten gegartes Hühnerrei, Chili-Popcorn, Mais Royal und in Polenta frittierte Foie Gras mit Foie-Gras-Emulsion
Zweierlei vom Kalb, Filet und Bries, auf einer Zwiebelvariation, geräucherte Zwiebelcreme, sterilisierte Essigzwiebeln und Frit, fermentierte Knoblauch-Jus
Sous vide gegarte Ananas, Kokos-Sponge, weiße-Schokolade-Limetten-Mousse

ab 24.09.2016 | Seite 16

Grillen im Nassauer Hof

Schafskäse Bonbon
Geröstete Pinienkerne, Oliven, Paprika, Rucola
Gegrillte Scampi
Mango-Tomaten-Salsa, Zitronensorbet
Simmentaler Rinderfilet – am Stück gegrillt
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffel, BBQ-Sauce
Gegrillte Pfirsiche
Riesling-Weinschaumcreme, Basilikumhonig

ab 27.08.16 | Seite 30

Mera Masala – die echte indische Küche:

Bombay Fish Pakhora
Railway Chicken Curry
Lamb Rogan Gosh
Chicken Tawa
Tori Mint Raita / Jeera Reis
Mung Daal Halva

ab 16.10.2016 | Seite 38

Die senegalesische Küche

Fataya Boeuf (Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und Gemüse)

Boulettes de Poisson (Fischbällchen mit Firire Sauce)
Thiébou Diène (Nationalgericht im Senegal, Reis, Fisch gefüllt mit Kräutern und Gewürzen, exotisches Gemüse)
Thiacri (Couscous mit Kokos, dazu Yoghurtcreme mit Früchten und Orangenblütenwasser)

ab 09.10.2016 | Seite 38

Raffinierte Senfküche

Senfbutter und frisches Backhausbrot
Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe mit Dattelmus
Lachs-Gurkenpfanne mit schwarzem Piemont-Reis
Orangen-Tiramisu mit Senf-Karamell

ab 03.09.2016 | Seite 20

Spitzenkoch zu Besuch

Tatar mit Spitzkohlsalat und Kräutern
Kartoffelschmarrn mit gehobelter Gänseleber

In Nussbutter gegarter Kabeljau mit Rübchen,
Piemonteser Haselnüssen und Rapsöl-Hollandaise

Perlhuhn in Champagner und Madeira
mit Zwiebeln, Maronen und Majoran
Birne mit Kürbiskernen und Holunder

ab 05.10.2016 | Seite 18



Rohstoff im Roomers

Blumenkohl Tabouleh, Gartenkräuter, Granatapfel
Roh marinierter Broccoli, Limette,
Koriander-Soja-Mayonnaise
Nori- Gemüserolle, Rote Beete, Karotte, Gurke,
Avocado, Spicy Cashewcreme
Karottensuppe, Sprossen, Kerne
Falafel und Waldpilze aus dem Pergament vom Brett
Zucchini spaghetti, Vegane Bolognese
Süßkartoffel, Drillinge, Ofengemüse
Avocado Aioli, Kräuter Ketchup
Veganer Schokoladenkuchen, Sorbet, Waldbeeren

ab 18.09.2016 | Seite 28

Feinstes Fleisch - der Kochkurs

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone,
Oliven und Wildkräutern

Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme,
Pimientos del Padron und Chorizo

Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit
gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce

Crème Brulée mit Sorbet

ab 02.09.2016 | Seite 16

Wild für Feinschmecker

Fasan mit Speck,
Honig und Rosmarin

Wildcremesuppe mit Waldpilzen

Hirsch mit Pfefferkruste, Rahmlauch
und Sauerkirschen

Gebrannte Crème mit
Vanille und Zimt

ab 11.10.2016 | Seite 26

Marc-André Kaltwasser: Kochen im Wohnzimmer

Odenwaldforelle / Rettich /
Gurke / Quinoa

Waldpilzsud / Knollengemüse

Riedgockel / 6x Kürbis /
Jus

Rote Bete / Schokolade /
Sonnenblumenkorn

ab 13.09.2016 | Seite 10



Daheim bei Kaltwassers

Mitten in der Zwingenberger Altstadt hat sich Marc-André Kaltwasser sein ganz persönliches Wohnzimmer eingerichtet – wir haben uns mal zu ihm aufs Sofa gesetzt!

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Die Bergstraße ist für Bewohner der Region Rhein-Main-Neckar mit ihrem milden Klima und romantischen Fachwerkorten insbesondere im Frühjahr ein kleiner Garten Eden. Direkt hinter hutzeligen Häuschen steigen Weinberge empor, und der Odenwald beschützt den schmalen Streifen vor kalten Winden und Hagelschauern. Hier werden Menschen im Sternzeichen

des Genusses geboren. Etwa Marc Kaltwasser, ein echter Heppenheimer Bub, der – wie könnte es anders sein – seine Nase kaum aus den Töpfen der Großmutter nahm. Der Vater war für die Firma Vorwerk unterwegs, die Mutter handelte mit Immobilien, da war nicht viel Zeit für die feine Küche, doch Oma ahnte wohl schon, welches Talent im kleinen Enkel schlummerte.

Vom Bürostuhl an den Herd

Nach der Schule war der sich nicht darüber im Klaren, wo ihn die Reise des Lebens hinführen sollte und wählte erst mal den Ausbildungs-Mainstream in Form einer Lehre als Bürokaufmann im dualen System. Doch um es mit Udo Lindenberg zu sagen: Das turnte ihn überhaupt nicht an, denn dieser Job bot keine Chancen, sich selbst zu verwirklichen. Also bewarb sich Kaltwasser aus einer Laune heraus für ein Praktikum in der Küche des Frankfurter Hotel Maritim – eine Woche später unterschrieb er den Ausbildungsvertrag und ließ sich nach dem erfolgreichen Abschluss der Lehre fest als Commis in der Küche des eleganten Hotelrestaurants übernehmen. Chef de Cuisine war ein Koch, an den man sich in Frankfurt auch heute noch gern erinnert: Farrokh Okhovat-Esfehani. Von Anfang an war Marcs Traum vom Glück mit der Sternegastronomie verbunden – und er lernte schnell. So schnell, dass ihn seine nächste Station der Erfüllung dieses Traums sehr nah brachte. Kein Geringerer als Carmelo Greco fragte per Telefon an, ob er nicht Interesse an einem Job in der Küche der Osteria Enoteca hätte, über der zu dieser Zeit bereits ein Stern leuchtete!

Drei glückliche Jahre

Die Antwort war klar, und so folgten drei Jahre, in denen Marc Kaltwasser wesentliche Aspekte seiner heutigen Arbeit kennen und schätzen lernte. „Carmelo hat mir gezeigt, wie man aus drei einfachen Komponenten etwas Herausragendes und dennoch Ehrliches zaubern kann.“ Kochkunst, geprägt von Liebe zum Produkt und zum Kochen, Arbeit auf Augenhöhe mit dem besten italienischen Koch Deutschlands – in der kleinen Küche der Osteria Enoteca war eine Hierarchie schon aus Platzgründen nicht umsetzbar, und so arbeitete man kollegial, gemeinsam und mit wichtiger Unterstützung eines weiteren Mentors. Von Roland Brzezinski lernte Marc, diffizile, sensible, völlig neue Aromen zu schmecken und einzusetzen, außerdem führte er ihn in die faszinierende Welt der Weine ein, organisierte spannende Rezepte und kümmerte sich überhaupt um alles, wozu ein voll beschäftigter Koch sonst nur selten Zeit hat – „Herr Brzezinski war für einen Restaurantbetreiber ein herausragender Koch und für mich sehr wichtig!“

Von Margarete bis Riz

Ein tolles Team, das mit der Eröffnung von Carmelo Grecos eigenem Restaurant in Sachsenhausen ein jähes Ende nahm. Nun übernahm Marcs alter Küchenchef Farrokh Okhovat-Esfehani den Herd in der Osteria, leistete Großartiges, doch die Gäste blieben aus, und schließlich kündigte Brzezinski den beiden an einem Freitagabend – am folgenden Montag war die Osteria Enoteca Geschichte. Wo andere vielleicht direkt irgendwo anheuern, nur um einen Job zu haben, schaute sich Marc Kaltwasser in Ruhe um und absolvierte einige Praktika, um wiederum herauszufinden, wo die Reise hingehet. So stand er kurz in der Küche des Silk, ein paar Wochen hielt es ihn neben Martin Göschel im Tiger-Restaurant, dann eröffnete das Restaurant Margarete. Sein guter Freund Jan Hoffmann (siehe Genussmagazin 02/16) hatte im Chalet 18 gekündigt und



Gemütlicher geht's kaum: Kaltwasser's Wohnzimmer!

fragte bei Marc an, ob er mit ihm gemeinsam in der Küche des neuen Lokals arbeiten wolle. Gesagt, getan: sechs Monate war Kaltwasser Chef de Partie neben Jan Hoffmann, und als Philipp Degenhardt auf Empfehlung von Roland Brzezinski anrief und ein neues Team für sein Restaurant Riz suchte, war klar, dass es die beiden nur im Doppelpack gab. Allerdings konnte es nur einen Küchenchef geben, und so arrangierten sich die beiden: Jan war Chef, Marc Souschef, trotz heftiger Auseinandersetzungen funktionierte das Tandem über zwei Jahre ausgezeichnet, und die Freundschaft der beiden Köche wurde nur noch fester. „Ich glaube, ich habe von Jan am meisten gelernt“, sagt Marc Kaltwasser heute, doch auch die beste Zeit hat einmal ein Ende: Steen Rothenberger suchte einen neuen Küchenchef für das Seven Swans, und gleichzeitig fragte das Zwingenberger Ehepaar Preikschat bei Marc an, ob er nicht die Küche ihres kleinen Restaurant Rotox im Herzen der Altstadt übernehmen wolle.

Zurück in die Zukunft

Im Rotox stand französisch geprägte Küche auf der Agenda, schließlich hatten die Preikschats ein kleines Haus in Südfrankreich und versuchten außerdem, mit ihrem kleinen Schau-restaurant Gäste anzulocken. Doch französische Kochkunst und Kunst der Fluxus-Ära gehören nicht gerade zu den bevorzugten kulturellen Vergnügungen der Zwingenberger, und so dauerte es nicht lange, da stand trotz der hervorragenden Arbeit von Marc Kaltwasser und der Umstellung auf regionale Küche die Schließung an. Das Restaurant suchte einen Nachfolger, und wer konnte das sein? Natürlich er selbst! Über die Risiken eines solchen Schrittes muss an dieser Stelle nicht weiter informiert werden, doch seine Eltern standen wie eine Wand hinter ihm, unterstützten ihn nicht nur moralisch, sondern auch tatkräftig, und falls das Projekt schiefgehen würde, bliebe ja immer noch der Weg zurück in die Mainmetropole.

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.

Kulinarische Urlaubsgenüsse

Auf Urlaubsreisen fühlen wir die Zeit in einer anderen Geschwindigkeit verstreichen als gewohnt. Statt von Termin zu Termin zu hasten, schlendern wir verträumt durch enge Gassen mediterraner Altstädte, lassen uns von südländischen Gebräuchen verführen und genießen schon um die Mittagszeit den ein- oder anderen Aperitif auf der Terrasse. Niemand hetzt uns, und so können wir uns unseren Sinnen hingeben. Das süße Leben „la dolce vita“ leben – Sie kennen den Film?

Auf kleinen Märkten kann man sich vom Geruch der Lebensmittel, der reifen Früchte und Blumen verführen lassen, aus Backstuben und Cafés strömen köstliche Röstaromen. Doch leider gibt es auch die neonbeleuchteten Urlauberfallen, Restaurant an Restaurant, mit speckigen, laminierten Speisekarten, schlecht fotografierten Bildern von nicht gerade vertrauenswürdigen Nahrungsmitteln. Immer in bester Lage an der Promenade oder am prominenten Platz. Die Gerichte sind in fünf unterschiedliche Sprachen übersetzt, wobei das gar nicht mal mehr Nottut: Burger, Schnitzel, Pommes, Sandwich und Sausages (armes Würstchen) versteht heute wohl jeder. Jedes Gericht für sich könnte eigentlich wunderbar und genussvoll zubereitet sein: frische Zutaten, reflektierte Zubereitung, regionale Produkte und etwas Herzblut – ich mag sie alle. Doch leider hat das Nahrungsangebot in den Urlaubs-Hochburgen nicht viel mit dem in meiner Fantasie zu tun. Von den Urlaubern gelangweilte Servicemitarbeiter, klebrige Plastik-Tischdecken und abgeplatztes Billigporzellan bestimmen die Szenerie. Bisher geht dieses Konzept meistens auf. Die Toplage und eine ausgesprochen anspruchslöse Klientel gibt solchen Etablissements ihre Daseinsberechtigung.

Aber es gibt sie, die kleinen Trattorien, Osterien, Restaurants, Bistros und Tapasbars. Meist nicht in den Top-Lagen, sondern eher in den kleinen Gassen fernab vom Trubel, dafür aber mit heimischer Kost, traditionellen Zubereitungen und eben ganz viel Herzblut. Ich bin sicher: Individualität und Qualität werden sich auf Dauer durchsetzen. Durch unser Ausgehenverhalten können wir viel bewegen, die kleinen, individuellen Gastronomen unterstützen – und der kulinarische Mehrwert ist uns sicher. Es gibt einige Beispiele, die ich auf meinen Urlaubs- und Genussreisen gefunden habe. Für eine Empfehlung stehe ich gern zu Verfügung!

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Urlaub,

Ihr Thomas Haus

Er macht sein Ding

Es ging aber nichts schief. Zunächst kamen vermehrt Gäste aus Darmstadt, dann aus Frankfurt, um die innovative und dennoch völlig den Produkten der Region verschriebene Küche in Kaltwassers Wohnzimmer kennen und lieben zu lernen. Dann besuchten ihn die ersten Zwingenberger, und heute ist man im Ort stolz darauf, einen solchen Ausnahmekoch bei sich zu wissen, der bei allem Fachwissen immer noch wertschätzt, was ein echter Bergsträßer gerne isst. Ein kleiner Garten liefert ihm Kräuter, die man nirgends kaufen, aber hervorragend in der Küche verwenden kann, ansonsten findet er im Umland fast alles, was er für seine ungewöhnlichen, fantasievollen Ideen braucht. Seine Freundin ist von Offenbach an die Bergstraße umgezogen und unterstützt ihn nach ihrem Job ebenfalls, während unseres Gesprächs bepflanzen die Eltern gerade die Blumenkästen. „Wir fahren nur ganz selten in Urlaub und es macht uns Spaß, hier mit anzupacken“. Familienglück, das man schmecken kann.

Kochkursalarm!

Und kochen! Marc Kaltwasser ist nämlich nicht nur ein hervorragender Küchenchef, sondern versteht sich auch ausgezeichnet darauf, sein Wissen an neugierige Hobbyköche weiterzugeben. Der sympathische Küchenchef lädt nun eine kleine Schar von Gästen der Genussakademie in die lichtdurchflutete Küche seines Wohnzimmers ein und zeigt dort anschaulich, wie man aus typischen Bergsträßer beziehungsweise Odenwälder Zutaten kleine Kunstwerke auf den Teller zaubert. Zum Beispiel eine Forelle aus den Bächen des Odenwaldes mit den pikanten Aromen des Rettichs und den erfrischenden Noten von Gurke und Quinoa. Oder wie man einen wirklich aromatischen Walpilzsud macht. Oder was man alles aus einem Hühnchen aus dem Ried, hier zärtlich Riedgockel genannt, machen kann und schließlich sogar, wie man Rote Bete zu einem begeisternden Dessert verarbeitet. Alles ganz persönlich, ungemein sympathisch und vor allem so, dass man die Rezepte anschließend auch problemlos daheim nachkochen kann. Ist das gemeinsame Werk vollendet, geht es an die Tafel, um genussvoll nachzuvollziehen, was man eben noch zusammen in der Küche erschaffen hat. Denn wo Großmütter keine Rezepte mehr weitergeben können, braucht es dringend einen wie Marc Kaltwasser. Der macht das prima!

MARK-ANDRÉ KALTWASSER: KOCHEN IM WOHNZIMMER

MENÜ:

Odenwaldforelle / Rettich / Gurke / Quinoa
Walpilzsud / Knollengemüse
Riedgockel/ 6x Kürbis / Jus
Rote Bete / Schokolade / Sonnenblumenkorn

TERMINE:

Di, 13.09.16, 18.30-22.00 Uhr
Di, 15.11.16, 18.30-22.00 Uhr

Kaltwasser's Wohnzimmer, Obergasse 15,
64673 Zwingenberg, Tel. 06251 1058640

KOSTEN:

89 € | 79 € mit Genuss-Card

FRANKFURT GEHT AUS! 2016

Was tut sich in der Restaurantszene?

Im Frühling ist die Restaurantlandschaft in Frankfurt wieder ein bisschen bunter geworden – bei diesen Neueröffnungen lohnt sich ein Besuch!

Text: Florian Fix

Am Street-Food-Trend kommt momentan niemand vorbei – auch an der Alten Oper nicht, wo DJ Julian Smith auf der Terrasse des ehemaligen Kubu den Streetfood-Markt **Nice&Easy** eröffnet hat, der täglich bis September geöffnet haben soll. Ob amerikanisches Pulled Pork, indisches Pakora oder italienische Soccas: An den verschiedenen Ständen können sich Passanten einmal um die Welt schlemmen.



Bareburger

Individuelle Snackkonzepte entstehen momentan überall in der Stadt. Neuester Zugang ist Hassan Annouris **Ba'Ghetto** in der Schäfergasse. Mit seinem Laden möchte der Rapper und Gastronom (The Legends) eine marokkanische Spezialität in Frankfurt bekannt machen: Bocadillos, belegte Baguettes mit Hähnchen, Thunfisch oder Merguez. Selbstverständlich gibt es auch allerhand vegetarische Variationen, die nach Belieben zusammenstellen kann.

Eine Nummer edler präsentiert sich die neue Hamburger-Bar **Bareburger** am Schweizer Platz. Die Kette, die bereits mehrere Restaurants in New York betreibt und dort wiederholt von lokalen Gastronomieführern ausgezeichnet wurde, setzt auf hochwertige Bio-Zutaten und ausgefallene Fleischsorten.

Währenddessen sind die beiden erfolgreichsten Food-Truck-Betreiber der Mainmetropole, Gökhan Kaba und Patrik Bruch von **Goose**, in der Villa Leonhardi am Rande des Palmengartens sesshaft geworden. Hier bieten sie nicht nur ihre bekannten süßen und herzhaften Waffel-Kreationen an, sondern laden auch jeden Donnerstag zum Weinbarabend ein – einmal im Monat sogar mit DJ und von der Botanik inspirierten Longdrinks.

Nach wie vor stark im Kommen ist die peruanische Küche: Gleich zwei neue Restaurants diesen Küchenstils haben in den vergangenen Monaten in Frankfurt eröffnet. Im **Miraflores** in der Neuhofstraße werden alle Speisen auch als Piqueos, als Probierportion, angeboten. Darunter natürlich auch Ceviche, das Nationalgericht Perus, dem auch die zweite Neueröffnung ihren Namen verdankt. Aufgrund eines Rechtsstreits musste sich **La Cevicheria** am Merianplatz aber nun in **La Cevi** umbenennen; ein Berliner Restaurant hatte sich den Ausdruck als Marke sichern lassen, obwohl Cevicheria in Peru einfach eine Gattungsbezeichnung für Restaurants sei, die Ceviche servieren. „Das ist etwa so, als hätte sich die erste Pizzeria Deutschlands den Namen Pizzeria sichern lassen, und nun dürfe kein anderes Restaurant diesen Titel tragen“, ärgert sich Inhaber Daniel Nawenstein.

Einen Ausflug ins Gallus wert ist das neue Restaurant **Konamon** in der Frankenallee, das sich vor allem auf Okonomiyaki spezialisiert hat – eine Art Eierkuchen, der in vielen Varianten gefüllt und belegt werden kann und zu den beliebtesten Snacks in Japan gehört.

Ein besonderes Angebot für Liebhaber der Asian-Fusion-Küche ist das neue Sonntagsbrunch-Angebot im **Breeze** im Frankfurter Hof für 75 Euro pro Person. Der Clou: Es gibt kein Büffet, stattdessen werden wird eine festgesetzte Speisenfolge direkt aus der Küche gebracht. Jeder Teller kann so oft wie gewünscht nachbestellt werden, Wein und Softgetränke sind im Preis inklusive, während eine Jazz-Combo für die passende verträumte Hintergrundmusik sorgt. Wer nicht ganz so tief in die Tasche greifen möchte, findet mit dem **Sen** in der Weserstraße einen neuen Vietnamesen mit Hauptgerichten um die 10 Euro. Betreiber Quoc Anh Le vermisste in Deutschland die authentischen Gerichte aus seiner Heimat und eröffnete deshalb kurzerhand ein eigenes Restaurant. Sein Tipp: Glasnudelsuppe mit kross frittiertem Aal (9,50 €).



Konamon

Und wohin zum Nachtisch? Traditionell hergestelltes Eis geht im neuen **Eissalon Firenze** am Walther-von-Cronberg-Platz über den Tresen. Die 22 Sorten werden nach alten Rezepten direkt vor Ort produziert. Für das Pistazien-Eis kommen die Steinfrüchte aus Sizilien, für die Sorte Fior di Latte wandern nur Mascarpone, Milch, Sahne und Zucker in die Rührschüssel.

Das erste Kochbuch der Genussakademie ist da!

Eigentlich hat es viel zu lange gedauert, doch nun hat endlich das erste Genussakademie-Kochbuch das Licht der (Bücher)Welt erblickt. Genussakademie-Koch David Fischer hat es gemeinsam mit dem Fotografen Daniel Esswein in Szene gesetzt – ein schöner Grund, ihn mal nach der Entstehungsgeschichte des Werkes zu fragen!

Interview: Alice Sophie Allardt

GenussMAGAZIN: Herr Fischer, ein Kochbuch zu machen ist ja nicht gerade ein Kinderspiel. Wie geht man denn eigentlich an ein solches Projekt heran?

David Fischer: Die richtigen Rezepte sind natürlich das Herzstück eines solchen Buches, insbesondere, wenn man es für die größte Kochschule Deutschlands umsetzt. Da ist der Druck schon recht hoch, doch im Grunde haben es mir die Gäste der Genussakademie einfacher gemacht als gedacht.

Wie sollen wir das verstehen?

Sämtliche im Kochbuch abgebildeten Rezepte haben zuvor die harte Schule der Genussakademie durchlaufen und wurden vor Ort in den vier Kochstudios von Kursteilnehmern zubereitet. Wenn da etwas nicht stimmt, und das kommt wirklich schon selten vor, wird es nachträglich sofort verbessert, so dass der folgende Kurs bereits das perfektionierte Rezept vorliegen hat. Dann gibt es vielleicht wieder einen Kurs, in dem etwas nicht so läuft, wie geplant und wiederum wird verbessert. Schließlich kann sich jeder sicher sein: Das klappt auf jeden Fall, und genau solche Rezepte haben wir ins Kochbuch hineingenommen.

Wen muss ich mir unter „wir“ vorstellen“?

Die Auswahl der Rezepte nimmt man natürlich nicht allein vor. Zunächst hat mal unser Direktor Bastian Fiebig tausende von Rezepten in unserer Datenbank durchforstet und eine erste grobe Auswahl getroffen, die wir dann gemeinsam mit Dr. Eichhorn – das ist einer unserer Inhaber und er ist ein äußerst kritischer und halbwegs fähiger Hobbykoch – verfeinert und schließlich auf jene

50 Rezepte heruntergebrochen haben, die es ins Buch geschafft haben. Da sind selbstverständlich auch ein paar echte Klassiker dabei, Wiener Schnitzel, Hafermastgans, geschmorte Kalbsbäckchen ...

Haben Sie sich dabei auf ein Thema fokussiert oder ist das Kochbuch eher ein Rundumschlag? Der Titel klingt ja auf jeden Fall ambitioniert.

Rundumschlag klingt etwas heftig, aber das trifft schon zu. Es geht von A bis Z, von Salaten bis zu Desserts und das durchaus ohne Rücksicht auf die Herkunft. Das wichtigste Kriterium war ganz einfach, wie viel Spaß und Genuss das jeweilige Gericht verspricht, und da können sie sicher sein, das sind 50 Hammergerichte, die schmecken allesamt einfach großartig und passen außerdem auch noch gut in eine gemeinsame Menüfolge.

Wie war denn die Zusammenarbeit mit Daniel Esswein?

Absolut perfekt! Wie bei so vielen Projekten der Genussakademie musste auch hier alles auf einmal ganz schnell gehen. Wir hatten gerade mal zwei Monate Zeit! Doch Daniel hatte sofort einen klaren Plan, wie wir das Ganze seriös und in der nun sichtbaren Qualität abliefern könnten. Er ist einer der besten Food-Fotografen, denen ich bis jetzt begegnet bin, und wir hatten in seiner kleinen Fotoküche jede Menge Spaß.

Kommt man bei 50 zu kochenden Gerichten, die ja auch noch alle gut aussehen müssen, nicht auch mal durcheinander? Was passiert, wenn ein Gericht danebengeht?

Das kommt selbstverständlich vor, und dann müssen Sie halt noch mal ran, aber wir



haben von Beginn an auch mehr Gerichte auf die Agenda gesetzt, als schließlich ins Buch kamen, denn während einer solchen Produktion merkt man oft erst spät, dass ein bestimmtes Gericht doch nicht so gut in einem solchen Zusammenhang funktioniert, wie zuvor angenommen. Da hatten wir also durchaus ein wenig Spiel.

Dieses Kochbuch geht konzeptionell ja über eine normale „Bedienungsanleitung“ hinaus. Wie sind die zusätzlichen Kapitel entstanden?

Dr. Eichhorn hat uns gleich am Anfang fett ins Stammbuch geschrieben, dass

Wir verlosen 5 Exemplare unseres neuen Kochbuchs

Nach einem solchen Interview kann man schon Appetit kriegen, aber wenn Sie David Fischers Antworten genau gelesen haben, haben Sie bestimmt schon die Antwort auf unsere Quizfrage parat.

Wir haben für die Gewinner 5 Kochbücher „50 Rezepte, die gelingen“ reserviert. Einfach auf www.journal-frankfurt.de/gewinnspiel teilnehmen.

Frage:
Wie viel Zeit hatten David Fischer, Daniel Esswein und Bastian Fiebig, um das Kochbuch fertigzustellen?

Teilnahmeschluss: 01.08.2016



sämtliche Rezepte bitte klar und unmissverständlich formuliert sein sollen und nicht so dahingeschwurbelt oder mit Fremdwörtern versehen, wie man es auch von bekannteren Publikationen kennt. Also hat sich Bastian Fiebig zunächst an die Arbeit gemacht, aus meinen eher schlichten Anweisungen vernünftige Texte zu zaubern. Als die allmählich fertig wurden, tauchten allerdings neue Probleme auf, nämlich genau jene, vor denen auch andere Kochbuchautoren stehen ...

Welche waren das denn?

Das hatte ich oben bereits erwähnt. Fremdwörter oder der inflationäre Gebrauch von Wörtern wie „Abschmecken und Würzen“, deren exakter Sinn und Umsetzung aber eigentlich immer im Dunklen bleiben. So habe ich mich an das Kapitel zum Thema Abschmecken gesetzt ...

... das ja definitiv eines der spannendsten im ganzen Buch ist!

Es ist für einen Koch total interessant, sich mal in Ruhe, also schriftlich mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Es ist ja eigentlich grotesk, dass keiner so genau weiß, wie facettenreich man abschmeckt, je nachdem, mit welchem Gericht man es eben zu tun hat. Hier setzt dieses Kapitel an und erklärt mal ganz ausführlich, worum es eigentlich geht. Da fällt einem vieles auf, was man in dieser Form zuvor noch nicht bemerkt hat und was einen selbst auch weiterbringt.

Dieses Kochbuch hat Sie also auch selbst als Koch weitergebracht?

Aber selbstverständlich. Die Präzision, mit der hier sowohl ein letztes Mal alle Rezepte auf Korrektheit überprüft als auch optisch fotogen in Szene gesetzt werden müssen, verlangt äußerste Konzentration und handwerkliche Genauigkeit, da wächst man quasi von selbst über sich hinaus.

Was finden Hobbyköche denn noch alles an nützlichen Tipps und Tricks in diesem Buch?

Wir wollten niemanden im Dunkeln stehen lassen und haben auch mal alle Kochtechniken kurz, aber dennoch gut verständlich aufgeführt, damit niemand beim Lesen der Rezepte zum Lexikon greifen oder auf dem Smartphone herumfuddeln muss. Außerdem ließ es sich Bastian nicht nehmen, zu jeder Vorspeise und zu jedem Hauptgang einen ganz persönlichen Weintipp abzugeben. Da finden Sie wirklich tolle Kombinationen!

Das klingt nach einer runden Sache.

Das war ja die Grundidee, möglichst keine Fragen offen zu lassen, die einen Hobbykoch davon abhalten könnten, sein Lieblingsgericht zuzubereiten. Bei den Vor- und Hauptspeisen finden Sie auch kulinarische Kombinationsvorschläge, so dass Sie sich mit diesem Buch ein perfektes Menü zusammenstellen können.

Wie viel Zeit haben Sie eigentlich mit Daniel Esswein in seinem Fotostudio verbracht?

Das waren insgesamt 10 Sessions, anschließend verbrachte Daniel noch jede Menge Stunden am Rechner, um die Bilder zu verarbeiten. Eine echte Ochsentour. Aber es hat sich gelohnt!

Sind Sie ein wenig Stolz auf Ihre Arbeit?

Die Rezepte in der Genussakademie stammen von allen Teamköchen gemeinsam, und es war mir eine Ehre, diese tollen Gerichte mit einem so großartigen Fotografen für ein Buch zu kochen, das nun tatsächlich in meiner Hand liegt – klar bin ich stolz, das ist ein tolles Ding!

Das Genussakademie-Kochbuch gibt's für 9,95€ bei folgenden Adressen:

- Sie können es im JOURNAL FRANKFURT Shop unter bit.ly/1PhgV8H bestellen und sich kostenfrei zusenden lassen.
- Sie können es mit einem Klick mitbestellen, wenn Sie ihren nächsten Kochkurs unter www.genussakademie.com buchen.
- Sie erhalten es im gut sortieren Buchhandel: **Schmidt & Hahn** am Hauptbahnhof **Hugendubel** (im Hessen-Center und im Steinweg 12) **Hessen-Shop** (Leipziger Straße 49 und Berger Straße 148) **Kaufhaus Hessen** (Berger Straße 288) ... und natürlich bei amazon.de



Die Spitzenküche im Sommer und Frühherbst

Die schönste Jahreszeit geht immer am schnellsten vorüber. Der Winter scheint endlos zu sein, der Sommer ist mit einem Augenaufschlag vorbei. Umso besser, dass wir den Sommer mit unseren Köchen noch ein wenig dehnen können. Neue Kursideen von Uwe Weber und neue Menüs von David Fischer und Georgios Krokos bringen frischen Wind in die Genussakademie und lassen das kulinarische Herz höher schlagen.



Sebastian Kraus: Süße Träume in der Villa Rothschild

Sie bilden den krönenden Abschluss eines edlen Menüs und sind an Eleganz und Finesse kaum zu übertreffen: Die Dessert-Kunstwerke der Sternegastronomie sind fast zu schade zum Essen – aber zum Glück nur fast, verbergen sich hinter den filigranen Tellern doch immer wieder faszinierende Aromen! Sebastian Kraus, seit 2015 Chef-Pâtissier im Zwei-Sterne-Haus Villa Rothschild und Nachfolger von Benjamin Kunert, erläutert seinen Kursteilnehmern hier die Grundlagen der Pâtisserie am Beispiel von Macarons, Pralinen und eines besonderen Desserts. Im Anschluss sind Sie Ihrem Ziel, zu Hause perfekte Desserts zu kreieren, schon einen großen Schritt weiter – und zwar ohne aufwendige Techniken, aber mit großem Effekt!



Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans

Der junge Sternekoch kann aus dem Vollen schöpfen: Der Inhaber des Seven Swans 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 regelmäßig mit bester Ware, die diesen dann zu faszinierenden Menüs inspiriert. Seine natürliche, ungezwungene und saisonalen Produkten verpflichtete Kochkunst wird Jan Hoffmann nun endlich auch den Gästen der Genussakademie näherbringen. 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 spannendem Kurs alles um jene Art des Kochens, die wir 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.

Der sympathische Küchenchef 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 in Windeseile überzeugt!



Uwe Weber: Spitzenküche am Markt

Das vorbildlich sanierte Fachwerkhäuschen im Ortskern von Usingen, in dem Uwe Weber mit seinem Restaurant essWebers residiert, wird unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht: Vom einfachen Schoppen bis zum eleganten Dinner bietet das ausgesprochen gemütliche Restaurant perfekte Voraussetzungen für Webers klassisch-innovative Küche. Die ersten Kochkurse unter dem Motto „Spitzenküche am Markt“ direkt nach der Eröffnung und auch jene zum Thema Weihnachtsgans im November waren denn auch ein großer Erfolg – deshalb freuen wir uns, dass es im November nun in eine weitere Runde geht! Ab dann dreht sich im essWebers alles ums Schmoren – wie gewohnt aus hervorragenden regionalen Zutaten mit eleganter Note. So kombiniert Uwe Weber gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern beispielsweise Waller mit Körnermayonnaise oder eine Rinderroulade mit Backpflaumen-Gnocchi. Wie das schmeckt? Unbedingt ausprobieren – Weber weiß, wie's geht!



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!

Carmelo Greco: Genuss im Piemont

Der gebürtige Piemonteser Carmelo Greco kennt natürlich nicht nur die bekannten Allerweltsrezepte seiner Heimat, sondern weiß ganz genau, wie man seine Gäste jeden Abend aufs Neue überrascht und glücklich macht. Das hat ihm nicht nur den ersten Platz in der Liste Italien Fine Dining von FRANKFURT GEHT AUS! und einen Michelin-Stern, sondern nun auch 17 Punkte im Gault Millau gebracht, so dass er unumwunden der beste italienische



Koch Deutschlands ist – wir gratulieren! Zwischen Gastauftritten in Lissabon mit zahlreichen Veranstaltungen und der Führung seines Restaurants findet Carmelo Greco zum Glück immer wieder Zeit, neue Termine für Kochkurse in der Genussakademie anzubieten. Das wird von den Interessenten der Kochschule belohnt, denn seine Kurse sind ausgesprochen gefragt und dementsprechend schnell ausgebucht. Zögern Sie also nicht, zu buchen – mit etwas Glück können Sie Carmelo Greco am Herd über die Schulter gucken und wertvolle Handgriffe erlernen!

Jochim Busch vom Restaurant Gustav: Die grüne Revolution 2.0

Jochim Busch, zuvor unter anderem über zwei Jahre im Küchenteam von Andreas Krolik tätig, begeistert seine Gäste seit seinem ersten Tag am Herd des neuen Restaurant Gustav mit seiner ganz persönlichen Interpretation einer Küche, die nur auf regionale und saisonale Zutaten setzt. Der sympathische Küchenchef nimmt sich 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!



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 führt nun sehr erfolgreich sein eigenes Restaurant – das Lohninger. Es brauchte eine Weile, bis sich der erste Stress nach dem Wechsel verzogen hatte, doch jetzt konzentriert der Spit-

SEBASTIAN KRAUS

Süße Träume in der Villa Rothschild

MENÜ:

Einführung in die Grundlagen der Patisserie
Herstellen von Macarons, Pralinen, und die Herstellung eines Desserts

TERMIN:

So, 23.10.16, 11.00-14.00 Uhr

Villa Rothschild Kempinski
Im Rothschildpark 1
61462 Königstein

89 € inkl. Getränke
79 € mit Genuss-Card

UWE WEBER

Spitzenküche am Markt

MENÜ:

Braisiertes Waller „Escabeche“ mit Senfsalat und Körnermayonnaise
Blaukrauttee mit geschmortem Chicorée und Serrano-Schinken
Rinderroulade von de Omma Rahmwirsing und Backpflaumen-Gnocchi
Crêpes Suzette mit Zimtparfait

TERMINE:

So, 06.11.16, 15.30-20.30 Uhr

Mo, 07.11.16, 15.30-20.30 Uhr

essWebers, Marktplatz 21,
61250 Usingen

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

JAN HOFFMANN

Kochen wie im Seven Swans

MENÜ:

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

TERMIN:

So, 18.09.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

CHRISTIAN ECKHARDT

Am Herd der Villa Rothschild

MENÜ:

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

TERMIN:

So, 06.11.16, 11.00-17.00 Uhr

Villa Rothschild Kempinski,
Im Rothschildpark 1,
61462 Königstein

189 € inkl. Getränke
179 € mit Genuss-Card

CARMELO GRECO

Genuss im Piemont

MENÜ:

Vier-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

TERMINE:

Sa, 17.09.16, 11.00-14.30 Uhr

Sa, 12.11.16, 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
Romanosalat - Kartoffel / Gurke / Essigsud
Lammschulter - Bohne / Zwiebel / Champignon
Buttermilch - Kopfsalat / Himbeere / Grieß-Soß

TERMIN:

So, 02.10.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

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

zenkoch sich einzig und allein auf sein eigenes Projekt, startet voll durch – und öffnet seine Küche wieder regelmäßig für Kochkurse der Genussakademie! Zweifel und dass er



Dass Mario Lohninger zu den besten Küchenchefs der Republik gehört, steht außer Frage. Die Turbulenzen der letzten Monate genutzt hat, um seiner Kreativität noch mehr Schwung zu geben, lässt sich am besten direkt neben ihm am Herd seines Restaurants erleben, wenn Mario anschaulich präsentiert, wie innovativ sich die Küche der Alpenrepublik präsentieren kann. Wir freuen uns!



Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2.0

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



Georgios Krokos: 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. Ganz einfach. Gewusst, wie!

Georgios Krokos: 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 gefischten Tieren besteht. In diesem spannenden Kurs kann man nicht nur viel über die perfekte Zubereitung von Seafood, sondern auch über Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen lernen.

NEUES MENÜ!

David Fischer: 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

NEUES MENÜ!

MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 17.09.16, 14.00-17.00 Uhr
Sa, 15.10.16, 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 Kataifmantel, Feldsalat und Löwenzahn, getrocknete Tomaten, Salzzitronen-Pinienkern-Vinaigrette
Meeresfrüchtesalat (Jakobsmuschel, Kalamaretti, Gambas), Lauchzwiebel, Knoblauchchips, Basilikumschaum, Olivenrisotto
Poulardenbrust mit Gänsestopfleber, jungem Gemüse, Trüffelsauce und Polenta
Halbflüssiges Schokoladenkuchlein, griechischer Joghurt, Haselnusscannelloni mit Gewürzäpfeln, Madagaskar-Vanille-Eis

TERMIN:

Sa, 03.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

GEORGIOS KROKOS

Die Tricks der Sterneköche

MENÜ:

Königskrabbe, Gazpacho-Gelee, kandierte Aloe Vera, Avocado, Pampelmuse und dehydrierte Basilikumblätter
60 Minuten gegartes Hühnerrei, Chili-Popcorn, Mais Royal und in Polenta frittierte Foie Gras mit Foie-Gras-Emulsion
Zweierlei vom Kalb, Filet und Bries, auf einer Zwiebelvariation, geräucherte Zwiebelcreme, sterilisierte Essigzwiebeln und Fris, fermentierte Knoblauch-Jus
Sous vide gegarte Ananas, Kokos-Sponge, weiße-Schokolade-Limetten-Mousse

TERMIN:

Sa, 24.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

GEORGIOS KROKOS

Feinstes Seafood – der Kochkurs

MENÜ:

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

TERMIN:

Fr, 26.08.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

DAVID FISCHER

Feinstes Fleisch – der Kochkurs

MENÜ:

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone, Oliven und Wildkräutern
Pluma Iberico mit Röstzwiebelcreme, Pimientos del Padón und Chorizo
Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce
Crème Brûlée mit Sorbet

TERMINE:

Fr, 02.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Do, 06.10.16, 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.

Fotos: momentaufnahmen, privat; Dirk Ostermeier, Mario Lohninger

perfekten Menü. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren wie beispielsweise das Niedertemperatur- und Rückwärtsgaren behandelt.

David Fischer: 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 Sie ein luxuriöses Vier-Gänge-Menü. Auf Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango folgt eine raffinierte Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseraviolo und Estragon. Den Klassiker der Haute Cuisine, ein Homard à l'Américaine mit grünem Spargel, gibt es im Hauptgang, nur der krönende Abschluss tanzt aus der Reihe – Sie backen eine Tarte au citron mit Buttermilchreis!

David Fischer: Burger Deluxe

Dieser 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 Hoisin-Sauce, bevor sich David gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern dem ultimativen Deluxe-Burger widmet: feinstes Wagyu-Fleisch, verfeinert mit Crispy Bacon, Potato Wedges und Coleslaw. 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.

Weitere Kurse von David Fischer finden Sie auf S. 38

DAVID FISCHER

Aller Hummer

MENÜ:

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

TERMINE:

Di, 06.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 01.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

DAVID FISCHER

Burger Deluxe

MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 08.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 09.11.16, 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.

Backstage Specials

Lafleur**
Laube Liebe Hoffnung
Goldman Restaurant
Estragon

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

Hier sind Sie live dabei, wenn Frischware gekauft beziehungsweise angeliefert wird und lauschen kostbaren Warenkunde-Tipps des Profis. Anschließend schnuppeln Sie fleißig mit, um das Mise en place, also die Vorbereitung für den Küchentag, zu stellen. Sie sind Teil einer perfekt abgestimmten Gastronomiemaschine. Schließlich helfen Sie beim Anrichten und erleben präzise Abläufe hautnah. Die Genussakademie hat vier spannende Partner zu diesem Thema: **Andreas Krolík** 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 **Peter Krauß** gibt sein Restaurant **Laube Liebe Hoffnung** für Interessenten frei, die schon immer einmal wissen wollten, wie ein aufstrebendes 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.

BACKSTAGE SPECIAL IM LAFLEUR

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

BACKSTAGE SPECIAL IM LAUBE LIEBE HOFFNUNG

TERMINE: nach Vereinbarung
ORT: Pariser Straße 11, 60486 Frankfurt
KOSTEN: 129 € | Genuss-Card 119 €

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 €



Kochen nach Noten

Als erster Spitzenkoch auf dem Titel eines GenussMAGAZINS kam Kolja Kleeberg 2008 nach Frankfurt – jetzt steht der musikalische Kreativkopf endlich wieder für einen Abend am Herd der Genussakademie Frankfurt!

Text: Bastian Fiebig

Es gibt zahlreiche Gäste, die immer noch von jenem Abend im August 2008 schwärmen, als Kolja Kleeberg seine Kochkunst auf unnachahmliche Art und Weise weitergab – alle waren am Schnippeln, Braten, Machen und Tun, während Kolja völlig entspannt durch die Reihen ging und behutsam korrigierte, erklärte und wertvolle Tipps verteilte, von denen manch einer heute noch profitiert. Und musikalisch ging es auch noch zu, denn es war und ist kein Geheimnis,

dass im Gitarre spielen Kleebergs zweites großes kreatives Talent liegt, das er immer dann von der Leine lassen kann, wenn ihm der Job als Küchenchef in seinem Berliner Sternrestaurant gerade mal Luft lässt.

Von Kochen ...

Sein ursprünglicher Berufswunsch führte geradewegs auf die Bühne: Schauspieler wollte Kleeberg sein, was ihm in seiner



Funktion als der wohl unterhaltsamste und gleichsam natürlichste deutsche Fernsehkoch auch heute noch anzumerken ist. Dabei spielt er eigentlich immer nur eine Rolle: Sich selbst, und das so überzeugend, dass man sich höchstens Sorgen um seine Kondition machen müsste – Sterneküche ist gewiss kein Zuckerschlecken und Kleeberg ein Tausendsassa, der heute virtuos zwischen den Genres Kochkunst und Musik hin- und herwechselt wie kaum ein anderer. Nach seiner Lehre als Koch und der folgenden Ausbilderprüfung durchlief Kolja Kleeberg sämtliche wichtigen Stationen in der Küche, vom Chef Gardemanger, Chef Patissier und Chef Entremetier bis zum Sous Chef bei Eduard Hitzberger in der Schweiz. Danach zog es den gebürtigen Koblenzer in die Bundeshauptstadt, wo er 1993 sein erstes eigenes Restaurant eröffnete. 1996 trat er dann die Stelle als Küchenchef im Berliner Restaurant Vau, das er schließlich 2002 übernahm, um es in der Gunst der Gäste und den Bewertungsskalen der Gourmetführer zielstrebig zu seiner heutigen Berühmtheit zu führen.

... und Gitarre spielen!

Seine erste Gitarre fand übrigens im zarten Alter von 12 Jahren zu ihm, nachdem er es zuvor mit dem Klavier versucht hatte ... ohne viel Freude. Schon zwei Jahre später musste es dann eine echte Morris Dreadnought sein, und nachdem viele weitere Stahlsaitengitarren in seiner Hand zum Leben erwacht waren, entfaltete Kleeberg auch noch seine Stimme. Noten? Kleeberg lernte wie Keith Richards (und wohl hunderttausende andere Musiker) vom Kassettenrecorder seines Vaters und somit vom Ohr aufs Griffbrett. Intuition, Imitation, Variation, Kontrast: alles Wege zum Ziel, die auch ein kreativer Küchenchef braucht, um irgendwann einmal zu den ganz Großen gehören zu können, und so verbinden sich die beiden Künste bei Kleeberg zu einem harmonischen Geflecht, dem auch heute noch nie die richtige Prise Country & Blues fehlt.

Hinterm Horizont geht's weiter!

Doch Kleeberg ist nicht nur an Herd und Gitarre aktiv, sondern engagiert sich tatkräftig im Rahmen der Berliner Tafel für sozial Schwache, hat als Vater von drei Söhnen natürlich ein veritables Interesse an der kulinarischen Bildung der Jugend und legt großen Wert darauf, dass in seinem Restaurant nachhaltig gearbeitet wird. Ein Kochbuch mit seinen Lieblingsrezepten hat er unterdessen ebenfalls geschrieben (und CO₂-neutral drucken lassen) und eine eigene Band namens Kolja & Krüger gibt es auch – umso schöner, dass wir ihn schließlich davon überzeugen konnten, dass der Weg von der Spree an den Main eigentlich nicht weit und ein Abend in der Genussakademie auf jeden Fall eine tolle Sache ist. Ob Kleeberg dann auch etwas musikalisch zum Besten geben wird, lässt sich nicht voraussagen. Dass dies aber einer der interessantesten, lustigsten, abwechslungsreichsten und unterhaltsamsten Abende der letzten Jahre sein wird, ist so gut wie sicher. Ein wichtiger Hinweis darf an dieser Stelle allerdings nicht fehlen: Der enge Terminkalender von Kolja Kleeberg lässt nur einen einzigen Abend in Frankfurt zu.

KOLJA KLEEBERG IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Tatar mit Spitzkohlsalat und Kräutern
 Kartoffelschmarrn mit gehobelter Gänseleber
 In Nussbutter gegarter Kabeljau mit Rübchen, Piemonteser Haselnüssen und Rapsöl-Hollandaise
 Perlhuhn in Champagner und Madeira mit Zwiebeln, Maronen und Majoran
 Birne mit Kürbiskernen und Holunder

TERMIN:

Mi, 5.10.16, 18.30–22.30 Uhr
 Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN:

229 € | 219 € mit Genuss-Card inkl. Getränke

Lauter Lieblingsessen

Ob herzhaft oder süß: Hier geht es um die Klassiker der Kochkunst. Monika Klinkert kocht mit ihren Teilnehmern vier Gänge rund um das Thema Senf, 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 erfolgreich ihr 2-Stunden-Format an. Das Team der Genussakademie lässt mit dem neuen Pfannkuchen-Kurs Kindheitserinnerungen wach werden, und Ewa Feix backt ab sofort Brownies, New York Cheese Cake und Chocolate Chip Cookies!

NEU

SCHARFE FAKTEN: RAFFINIERTER SENFKÜCHE



Monika Klinkert

Ob mild, mittel oder scharf: Senf gehört schon lange zu den beliebtesten Gewürzen und ist heute in beinahe jedem Kühlschrank zu finden. Er passt gut ins Salatdressing, ganz klassisch zur Rostbratwurst im Brötchen oder durchaus außergewöhnlich in die Marinade für ein Kalbsfilet. Doch was kann man mit Senf eigentlich alles machen? Womit kann man Senf mal ganz anders, kreativ und einfach perfekt kombinieren?



Mit dieser Frage beschäftigt sich Monika Klinkert bereits seit längerem. Sie hat ihr Hobby zum Beruf gemacht und weiß ganz genau, wovon sie spricht. In ihrer eigenen Mühle in Braunfels hat sie bis heute über 60 eigene Senf-Rezepturen entwickelt und setzt diese auch regelmäßig zum Kochen ein. Ihr Senf wird aus frisch gemahlener Bio-Senfsaat und natürlichen Zutaten hergestellt, Ballaststoffe und gesundheitsfördernde Eigenschaften bleiben bei der Produktion erhalten und kommen zu einhundert Prozent ins Glas. Welcher Senf nun ideal zu welchem Gericht passt, verrät Monika Klinkert ab sofort den Teilnehmern ihres brandneuen Kochkurses. Zu Beginn gibt es eine kleine Einführung in die „Senfkunde“, in der ausführlich erläutert wird, was Senf genau ist, woher er kommt und was man alles aus ihm machen kann.

Anschließend beginnt der spannende Kochkurs in vier Gängen, wobei die Teilnehmer ihr frisch erlangtes Wissen direkt in die köstliche Tat umsetzen dürfen. Freuen

Sie sich auf ein Abenteuer rund um ein richtig scharfes Thema – wenn Sie schließlich sogar das Dessert mit Senf zubereitet haben, werden Sie es mit völlig anderen Augen sehen!

MENÜ:

Senfbutter und frisches Backhausbrot
Spieße von Haselnuss-Hirtenkäsetalern & Kirschtomaten
Fasanenbrust auf Cranberry-Feldsalat
Verschleiertes Bauernmädchen

TERMIN:

Sa, 03.09.16, 17.00-21.00 Uhr
senfwerk9
Marktplatz 2
35619 Braunfels

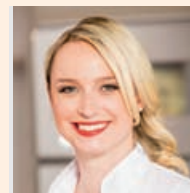
79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card

NEU

AMERICAN GOODIES



Ewa Feix



Wollten Sie schon immer mal wissen, wie der perfekte Chocolate Chip Cookie, ein lauwärmer, saftiger Brownie oder gar der berühmt berüchtigte New York Cheese Cake hergestellt werden, den man zum Kaffee bestellt und der einen prompt zum Schweigen bringt, sobald man die erste Gabel verzehrt hat?

Endlich gibt es den passenden Kurs, um diese drei köstlichen Sünden in der Genussakademie backen zu lernen – diese beliebtesten amerikanischen Desserts beherrscht Ewa Feix im Schlaf und zeigt Ihnen beispielsweise, wie Chocolate Chip Cookies saftig bleiben, dennoch eine knusprige Oberfläche behalten und wie man sie am besten lagert (wenn man nicht alle direkt wegfuttert).

Außerdem verrät sie, welche Zutaten in eine perfekte Brownie-Mischung gehören und wie der optimale Brownie hergestellt wird. Schließlich backen Sie mit Ewa nicht nur den besten New York Cheese Cake Ihres Lebens (vermutlich ist es auch der erste), sondern verzieren ihn auch angemessen, damit er optisch etwas hermacht!

Ein Kurs voller hüftgoldener Lieblings-Sünden, die anschließend zu Hause ganz einfach nachgemacht werden können!

MENÜ:

Chocolate Chip Cookie
Brownie
New York Cheese Cake

TERMINE:

Sa, 10.09.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 20.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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



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:

Di, 16.08.16, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 19.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

DAS PERFEKTE SCHNITZEL

 **Steffen Ott**

In diesem Kurs lernen Sie die perfekte Zubereitung eines Wiener Schnitzels mit Vogerlsalat, warmen Erdäpfeln und knusprigem Speck kennen, den allseits beliebten Klassiker der Wiener Küche! Beim Empfang in der Genussakademie erzählt Steffen Ott über Geschichte und Herkunft des Namens „Wiener Schnitzel“, von „Fälschungen“ sowie dem echten, wahren Schnitzel. Er erläutert die unterschiedlichen Möglichkeiten der Panierung. Zudem informiert er Sie über die klassischen Beilagen des Schnitzels, 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:

Sa, 27.08.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 08.10.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

FEINSTES LAMM

 **Steffen Ott**

Wenn es um Fleisch geht, spielt Lamm in der orientalischen Küche meistens die Hauptrolle, doch auch in den europäischen Ländern wird Lammfleisch immer beliebter! Von Lammlachsen über Keule oder Ragout bis hin zu Lamm-kebab 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:

Do, 15.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Do, 03.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

FEINES AUS DEM MEER

 **Gregor Engels**

Bei diesem Kurs 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 ein raffinierter Spargel-Gang. Kulinarischer Höhepunkt des Abends ist anschließend die Seezunge im Hauptgang, und den krönenden Abschluss



dieses eleganten Menüs macht eine fruchtige Zitronentarte mit Erdbeereis. 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:

Sa, 10.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

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:

So, 25.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.11.16, 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

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 frischem Mittelmeerfisch und Meeresfrüchten. Wie immer erläutert der sympathische Küchenchef ausführlich und kenntnisreich jeden einzelnen Arbeitsschritt. Die Teilnehmer kochen das komplette Menü selbst - von der Vorbereitung der Meeresfrüchte über das Filetieren bis zum Ziehen der passenden Fonds. In Keims Küche hat Chemie keinen Platz: Gemeinsam werden aromatische Saucen kreiert und anschließend mit Kräutern und natürlichen Gewürzen abgeschmeckt. Sämtliche im Kurs verwendeten Rezepte lassen sich selbstverständlich auch in den eigenen vier Wänden leicht umsetzen. Freuen Sie sich auf ein leichtes und köstliches Mee(h)resmenü!



Estragon

MENÜ:

Gefüllte Sepiatuben auf marinierten Meeresfrüchten

Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten und Basilikumsauce

Roulade von Edelfischen auf Sauce „Moutarde violette“

Vanille-Orangenmousse

TERMINE:

Sa, 09.07.16, 12.00-18.00 Uhr

So, 03.09.16, 12.00-18.00 Uhr

Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

89 € inkl. Getränke | 79 € 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, 06.08.16, 11.00-16.00 Uhr

Sa, 15.10.16, 11.00-16.00 Uhr

Treuschs Schwanen, Rathausplatz 2, 64385 Reichelsheim (Odenwald)

89 € inkl. Getränke | 79 € 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, 17.09.16, 10.30-15.00 Uhr

Sa, 05.11.16, 10.30-15.00 Uhr

Landhaus Zum Stöffche, Heddernerheimer Landstraße 108, 60439 Frankfurt

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



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

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

COOK, LUNCH & RUN

 **Oliver Schneider**

Cook, lunch and run ist die ganz neue Idee für die Mittagspause in der City! Haben Sie Lust, mal Ihre Mittagspause kulinarisch anders zu gestalten als üblich? Dann kommen Sie mittags in die Genussakademie. Kochen Sie sich ein gesundes und leckeres Mittagessen selbst. Und das alles in nur 30 Minuten. Lernen Sie dabei unter der fachkundigen Anleitung des Genussakademie-Teams neue Techniken und ein neues Rezept für zu Hause. Nach der Zubereitung können Sie sich das Essen gemeinsam mit Freunden, Arbeitskollegen oder Gleichgesinnten so richtig schmecken lassen.

Der Spaß beim Kochen dauert gerade einmal eine halbe Stunde. Sie lernen neue Leute kennen und ein schönes und schnelles Gericht. Wein, Dessert und Kaffee stehen ebenfalls bereit, sind 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!!

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:

Di, 26.07.16: Sommerlicher Salat mit Cornflakes, Hähnchen, Dip und selbstgemachtem Röstbrot

Do, 18.08.16: Pasta mit Garnelen in Spinat-Frischkäse-Sauce

Di, 06.09.16: Pilz-Risotto mit buntem Salat

Do, 22.09.16: Selbstgemachte Grie Soß mit Schnitt- und Salzkartoffeln

... to be continued

Die Genussakademie Fressgass'

17 € (vor Ort zahlbar), inkl. Wasser



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 koehen 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 Buttermtoast

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

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

TERMINE:

Di, 09.08.16, 18.30-22.30 Uhr

Do, 13.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE ECHE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinko**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinko 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 Handkäse' 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, 12.07.16, 18.30-22.30 Uhr

Di, 13.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



MEDITERRANE GENUSSKÜCHE

 **Steffen Ott**

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



MENÜ:

Mallorquinisches Mandelhuhn

Involtini mit getrockneten Tomaten und Salbei an Marsala-Gemüse

Lammhüfte mit Gremolata und Lavendel-Ratatouille

Vin-Santo-Schaum mit Cantuccini

TERMIN:

Sa, 27.08.16, 17.30-21.30 Uhr

Sa, 08.10.16, 17.30-21.30 Uhr

Die Genussakademie

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



OVERDICK
Ästhetik in Licht

**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 Samstag-nachmittag 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!



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

**SÜSSE VERSUCHUNGEN:
MACARONS!**

 **Lisa Marie Jagomast**

Sie sind bunt, süß und in aller Munde: Macarons! Eine bunte Versuchung, die einem überall dort begegnet, wo kreative Patisserie am Werk ist! Macarons herzustellen ist ein kleines Kunstwerk und wird nicht von jedem Bäckermeister beherrscht. Wie genau die kleinen Köstlichkeiten ihre Regenbogenfarben annehmen und warum schon ein Macaron zur Abhängigkeit führen kann, zeigt Ihnen Lisa Marie Jagomast in ihrem 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. Damit 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!

MENÜ:

Klassische Macarons mit fruchtig-saurer Passionsfrucht-Ganache
Klassische Macarons mit Karamellfüllung
Pistazienmacarons mit Himbeer-Marzipan-Füllung

TERMINE:

Sa, 17.09.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 05.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind eine süße Erfolgsgeschichte und haben Herzen und Hüften der Frankfurter im Sturm erobert! Wie bei vielen anderen Dingen kommt es auch hier auf die Qualität an. Nach einer Sturm- und Eröffnungsphase sind heute nur noch wenige Cupcake-Cafés übriggeblieben, denn echte Qualität zu produzieren ist kein Kinderspiel und erfordert jede Menge Wissen. Ewa Feix stammt aus Kanada und entdeckte ihre Leidenschaft für das Backen von Cupcakes, als sie 2009 nach Deutschland kam. Ihr macht es viel Spaß, ihre Back- und Dekorfähigkeiten zu präsentieren und an Interessierte weiterzugeben – ein guter Grund, sie für exklusive Kurse in die Genussakademie einzuladen, denn wenn man einmal weiß, wie man Cupcakes zubereitet, sind der Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt! In diesem Kurs werden luftige amerikanische Cupcakes nach Ewas Grundrezept gebacken und eine glatte, nicht allzu süße Buttercreme hergestellt. In die Grundlagen der Fondantverarbeitung wird eingeführt, speziell darauf eingegangen wird dann im zweiten Kurs, Designing Cupcakes.



MENÜ:

Ewa Feix bereitet mit ihren Kursteilnehmern Cupcakes zu!

TERMINE:

So, 04.09.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 16.10.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

PERFEKTE TORTEN

 **Ewa Feix**

Lust auf Torten? Dann sind Sie hier genau richtig! In diesem Kurs zeigt unsere Königin der Cupcakes, wie man wundervoll dekorierte Mini-Torten zaubert. Nach kurzer Einführung in die Kunst der Frucht-füllungen 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:

Sa, 03.09.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 15.10.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

DESIGNING CUPCAKES

 **Ewa Feix**

Cupcakes sind einer der Megatrends der letzten Jahre, und seit einiger Zeit kann man nun endlich auch in der Genussakademie erlernen, wie man die kleinen Köstlichkeiten zubereitet. Doch schaut man sich mal die kreative und schlicht wunderschöne Gestaltung der Cupcakes von Ewa Feix an, dann stockt einem fast der Atem, denn daneben sieht ein normaler Cupcake aus wie ein Plattenbau neben Schloss Versailles. Ewa zaubert aus Fondant nämlich Blumen, Muster, komplett essbare Kunstwerke, wie man sie nur ganz selten zu sehen bekommt. Und das kann man lernen: In diesem Kurs führt die sympathische Kanadierin ausführlich und anschaulich in diese filigrane Kunst ein, zeigt geduldig, wie man erste Schritte beim Verzieren macht und verrät natürlich auch manch nützliches Geheimnis. Da die Verzierung von Cupcakes besonders für Anfänger sehr viel Zeit in Anspruch nimmt, bringt Ewa bereits fertig gebackene Cupcakes nach dem Rezept aus ihrem Grundkurs mit sowie eine Swiss Meringue-Buttercreme, die auf die Cupcakes gestrichen wird. Schwerpunkt ist hier die Arbeit mit Fondant und Blütenpaste, aus der Fondantrosen, Blumen und andere dekorative Elemente geformt werden, die dann auf den Cupcake gesetzt werden. Es ist für diesen Kurs praktisch, wenn man schon weiß, wie Cupcakes gebacken werden (hierfür gibt es weiterhin den erfolgreichen Kurs, „Cupcakes“, doch Voraussetzung ist das nicht.) Ein Traum in Fondant!



TERMINE:

So, 28.08.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 22.10.16, 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



Adoro il Gusto – die neue Stufe des Balsamico!

Ivan Cimini hat sich ganz der Entwicklung faszinierender Balsamico-Essigsorten verschrieben, die er mit einer Vielzahl natürlicher Aromen zu völlig neuen Höhen komponiert!

DEN PASSENDEN KOCHKURS
DAZU FINDEN SIE AUF SEITE 39!

Balsamico-Essig – das ist doch dieses leckere Zeug aus Modena, das man entweder plump süß-sauer viel zu günstig im Supermarkt oder aber zu vernünftigen, dennoch hohen Tarifen als authentisches Original bei kulinarischen Feindealern bekommt. Schon klar, doch aus Modena muss Balsamico-Essig schon mal nicht zwangsweise stammen, und dass es hiervon viel zu viel minderwertige Ware gibt, hat vermutlich auch Ivan Cimini in Rage gebracht. Der gelernte Hotelfachmann begnügte sich jedoch nicht damit, herumzunölen, sondern setzte sich intensiv mit dem Produkt Balsamico auseinander, stellte ihn bald selbst her – und kam auf eine sensationelle Idee. Was wäre, wenn man dieses sensible, gleichsam betörende Ausgangsprodukt mit natürlichen Zutaten ergänzen könnte? Balsamico mit ... sagen wir mit Äpfeln, Zitronen oder sogar Kardamom?

Geschmacksexplosion in Flaschen

Die ersten Experimente waren sehr vielversprechend, und schließlich waren es 21 unterschiedliche Geschmacksrichtungen an der Zahl, die Cimini mit dem betörenden Charakter des Balsamico-Essigs verbunden hatte. Völlig ohne Konzentrat, künstliche Zusatzstoffe, Farb- oder Konservierungsmittel, absolut natürlich, unverfälscht und so abwechslungsreich, wie es ein ambitionierter Koch eben braucht. Bindemittel wie etwa Gelatine sind ebenfalls tabu, so dass man diese Essige auch bei veganer Ernährung bedenkenlos einsetzen kann. Jedes einzelne Produkt wird bei der Herstellung mit viel Wissen um seine jeweiligen Eigenschaften verarbeitet, so dass etwa keine Bitterstoffe entstehen, wenn Kräuter extrahiert werden oder beispielsweise Zitrusaromen die natürliche Säure des Balsamicos nicht forcieren.

Dieses kunterbunte Essig-Panoptikum eignet sich nicht nur für „herkömmliche“ Kombinationen wie etwa zu Salaten oder Früchten. Vielmehr erschließt sich hier eine neue Ideenwelt für Profi- und Hobbyköche, von der Suppe über das geschickte Aromatisieren von Saucen und Cremes bis zu Desserts, die zum Beispiel mit Dattel-Balsamico einen aufregend erfrischenden Dreh bekommen. Lammkoteletts freuen sich über Rosmarin-Balsamico, Mango-Balsamico ist in Sachen indische Küche ein spannender Partner, und Limetten-Balsamico bringt sogar Schwung in lasche Cocktails – Ivan Cimini verleiht Balsamico-Essig eine weitere betörende Perspektive, die auch bekannte Küchenchefs wie beispielsweise Ralf Zacherl neugierig gemacht hat, der gar nicht mehr aufhören wollte, sich von Flasche zu Flasche zu probieren!

Adoro il Gusto ist derzeit eine Manufaktur: Alles entsteht von Hand unter den wachsamen und kritischen Augen von Ivan Cimini, und so sind die vorhandenen Mengen noch begrenzt. Die Genussakademie konnte sich jedoch ein paar Flaschen des Elixiers sichern – und wer Lust hat, die farbenfrohe Aromenwelt des fröhlichen Italieners persönlich kennenzulernen, der sollte sich einfach in seinem eigenen Kochkurs in der Genussakademie einbuchen!



Adoro il Gusto, Ivan Cimini
Tel. 0173 1055336, info@adoro-il-gusto.de
www.adoro-il-gusto.de

Alles aus Sommer und Herbst

Im Sommer isst man Salat und Feines vom Rost, im Herbst und Winter Suppen und Wild. Da bekanntlicherweise auf das Wetter kein Verlass ist, hat die Genussakademie in dieser Ausgabe gleich beides im Gepäck. Die BBQ-Saison ist noch lange nicht vorbei, und so grillen die Genussakademie, die Frankfurter Botschaft und der Nassauer Hof fleißig weiter. Der Herbst lässt aber auch nicht mehr lange auf sich warten: Eckhardt Keim kocht dann mit Ihnen endlich wieder ein herbstliches Menü und Suppen, Steffen Ott bringt Ihnen den richtigen Umgang mit Wild bei.



WILD FÜR FEINSCHMECKER

Steffen Ott



Wild gilt als diffiziles Produkt, an das sich normalerweise nur Meister heranwagen. Zu Unrecht, denn wenn man erst einmal weiß, wie es geht, sind Fasan, Wildschwein und Co. eine hervorragende Alternative für den heimischen Speiseplan. Worauf Sie achten müssen, warum Wild besonders gern im Herbst und Winter verzehrt wird und wie man es ideal zubereitet, erfahren Sie von Steffen Ott, langjähriger Koch im Team der Genussakademie, im Handumdrehen. Nach einem Aperitif und kurzem Plausch mit dem Koch macht ein Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin den Auftakt. Im zweiten Gang zeigt Steffen Ott seinen Teilnehmern, wie man ein Wildrahmspüppchen mit gebratenen Waldpilzen zubereitet, bevor Hirsch in einer Pfefferkruste, begleitet von Rahmlauch und Sauerkirschen das absolute Highlight dieses wilden Abends darstellt. Abgerundet wird der Kochkurs durch eine gebrannte Creme mit Vanille und Zimt.

Wie immer sind hier vor allem die Teilnehmer gefragt, doch Steffen Ott schaut Ihnen natürlich über die Schulter und verrät Ihnen wertvolle Tipps und Tricks. Nach diesem Kurs können Sie beruhigt Freunde und Familie zum Dinner einladen – Ihre Kochkünste werden im Mittelpunkt des Abends stehen!

MENÜ:

Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin
Wildrahmspüppchen mit gebratenen Waldpilzen
Hirsch mit Pfefferkruste, Rahmlauch und Sauerkirschen
Gebrannte Creme mit Vanille und Zimt

TERMINE:

Di, 11.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 08.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



HERBSTLICHE GENÜSSE

Eckhardt Keim



Das kleine, feine Estragon steht für französische Küche mit mediterranen Anklängen. In dieser ersten Adresse für Kulinarik werden sämtliche Produkte auf natürliche Weise gegart und konsequent auf Geschmacksverstärker sowie Fertigprodukte verzichtet. Und auch der Herbst geht an Eckhardt Keim nicht vorbei, und so nimmt er dies als Anlass, Sie wieder zu einem speziellen Herbstmenü in seiner Küche willkommen zu heißen. Lauwarm geräucherter Lachs mit Petersilien-Pastinaken-Püree, Fasanenravioli und Entenbrust mit Holundersauce dürfen ebensowenig fehlen wie zum süß-herzhaften Abschluss das Hokkaidokürbis-Vanille mousse. Das alles machen Sie unter Anleitung des Küchenchefs selbst und genießen im Anschluss gemeinsam das selbstgekochte Menü.

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 29.10.16, 12.00-18.00 Uhr
Sa, 12.11.16, 12.00-18.00 Uhr
Estragon, Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt

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



MEHR ALS NUR EINE SUPPE

Eckhardt Keim

Suppenküche, perfekt inszeniert! Unter der fachlichen Anleitung von Maître Eckhardt Keim ziehen wir uns Brühen, klären diese, um Kraftbrühen, auf französisch Consommés, herzustellen. Ob Fisch oder Fleisch, ganz klassisch zubereitet, lässt dieser Kurs keine Fragen offen. Klare, Püree- und Cremesuppen – als Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert stehen im Fokus dieses Kochkurses. Suppeneinlagen runden das Konzept ab. Sie werden in die fantastische Welt der „Potages“, wie es auf französisch heißt, der Welt der Suppen entführt! Bon appetit!

MENÜ:

Fischsuppe aus der Normandie
Consommé: Rinderkraftbrühe mit Einlagen:
1. Markklößchen
2. Ravioli mit zweierlei Füllungen
Cremesuppe der Saison
Pot au Feu vom Lamm mit Gemüse und Kartoffeln
Fruchtsüppchen vom Apfel mit Apfel-Calvados-sorbet

TERMINE:

Sa, 17.09.16, 12.00-17.30 Uhr
Sa, 15.10.16, 12.00-17.30 Uhr
Estragon, Jahnstraße 49,
60318 Frankfurt

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





DIE LANGE NACHT DER KNÖDEL

Das Team der Genussakademie

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

MENÜ:

Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo

Gebratene Waldpilze mit Semmelauflauf

Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen

Topfenknödel auf glasierten Zwetschgen

TERMINE:

So, 25.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 21.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

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 Wissenswertem 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!

MENÜ:

Rauchfischparfait in Kräutergelee

Kaninchenrücken mit Safran-Estragonsauce,

Rinderhüfte mit Kräuterkruste gratiniert, Thymiansauce

Lavendelparfait mit karamellisierten Früchten

TERMINE:

Sa, 06.08.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 08.10.16, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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.

Das richtige Schneidebrett

Je mehr Zeit Sie in der Küche verbringen, desto wichtiger ist, dass Sie die richtigen Werkzeuge wählen: Nur hochwertige Produkte halten den vielschichtigen Anforderungen stand, ohne sich vorzeitig abzunutzen. Das beliebteste Material für Schneidebretter ist Holz: Anders als Varianten aus Plastik, Stein oder Glas besticht das Holzschneidebrett durch angenehme Haptik, relativ geringes Eigengewicht und geringe Geräusentwicklung beim Schneiden. Zudem ist Holz messerschonend und hitzebeständig. Einige Holzsorten wie Eiche, Olive, Bambus oder Nussbaum verfügen zudem über antibakterielle Eigenschaften.

Schneidebretter aus Olivenholz sind besonders beliebt. Das extrem harte Holz des Olivenbaums zählt mit seiner schönen Maserung zu den exklusivsten und teuersten Hölzern der Welt. Das gilt auch für das besonders harte Holz der Wenge mit seiner dunklen Farbe und eleganten Maserung. Während herkömmliche Schneidebretter aus Holz bei unsachgemäßer Handhabung leicht verdrehen, reißen oder aufquellen, nimmt Bambus durch seine dichte Oberflächenstruktur kaum Flüssigkeit auf, so dass die Abnutzungserscheinungen gering sind. Das Schneidebrett aus Bambus besticht durch seine natürliche und warme Optik. Auch das dunkle Holz aus dem Kern der Akazie mit seiner reizvollen Maserung ist extrem hart und widerstandsfähig. Gleiches gilt für das Kernholz aus Buchen mit seiner wunderschönen rotbraunen Farbe.

Seit einiger Zeit sind Schneidebretter sehr beliebt, die aus gepresstem, umweltfreundlichem Papier gefertigt werden. Im Gegensatz zu Bambus- und Holzbrettern können diese Schneidebretter ohne Einschränkung in der Spülmaschine gereinigt werden. Sie sind ebenfalls antibakteriell, hitzebeständig und bestehen ausschließlich aus hochwertigen, ökologischen Materialien. Egal für welches Brett Sie sich entscheiden: In Ihrer Küche sollten mindestens zwei Schneidebretter zur Verfügung stehen, denn wer auf dem gleichen Brett Salat schneidet, auf dem er zuvor schon rohes Fleisch oder Fisch zerkleinert hat, riskiert nicht nur einen fragwürdigen Geschmacksmix, sondern auch die Übertragung von Bakterien.

Herzlichst,

Ihr Philipp Keller

Trendthemen: vegetarisch und vegan

Über eine ganz neue Idee können sich ab sofort die Vegetarier unter uns freuen: Im Roomers geht es fleischlos und vegan zu, und bei Kerstin Rosenberg stellen Sie sich Ihre ganze individuelle Ayurveda-Mischung zusammen!



ROHSTOFF IM ROOMERS

 **Hubertus Marquardt**

Für viele Gäste auf einmal zu kochen, stellt private Gastgeber oft vor große Herausforderungen – vor allem, wenn sich auch noch Vegetarier oder gar Veganer unter den Geladenen befinden. Was vielen Kopfbrechern bereitet, ist jedoch keinesfalls unlösbar. Im Gegenteil: Vegan beziehungsweise raw bedeutet heutzutage keinesfalls Verzicht auf Genuss. Das beweist Ihnen ab sofort auch Hubertus Marquardt, Küchenchef im Frankfurter Szenerestaurant Roomers. Er hat sich dieser Herausforderung gestellt und kocht mit den Teilnehmern seines Kochkurses gleich neun Gänge an der Zahl, von denen jeder einzelne die Herzen der Fans fleischloser Küche höherschlagen lässt.



Angerichtet wird später alles auf einer Platte, so dass nicht jeder von seinem eigenen Tellerchen isst, sondern sich aus der Mitte das nimmt, was er am liebsten hat. Am Ende finden sich auf dieser Platte drei Vorspeisen der Kategorie raw, nämlich Blumenkohl-Tabouleh, Gartenkräuter und Granatapfel neben roh mariniertem Brokkoli, Limette und Koriander-Soja-Mayonnaise sowie Nori-Gemüserollen, Rote Bete, Karotte, Gurke, Avocado und spicy Cashewkernen. Außerdem kochen die Teilnehmer eine Karottensuppe mit Sprossen und Kernen. Auf der nächsten Platte gibt es im Hauptgang dann Falafel und Waldpilze aus dem Pergament, Zucchini spaghetti mit veganer Bolognese, Süßkartoffeln und Ofengemüse sowie Avocado-Aioli mit Kräuterketchup. Wer dann noch kann, backt und genießt schließlich einen veganen Schokokuchen mit Sorbet und Waldbeeren. Ein spannender Abend voller Überraschungen – natürlich auch und insbesondere für Fleischliebhaber, die sich mal ganz neu inspirieren lassen wollen!

MENÜ:

Vorspeise

Blumenkohl Tabouleh, Gartenkräuter, Granatapfel (Raw)
Roh mariniertes Brokkoli, Limette, Koriander-Soja-Mayonnaise (Raw)
Nori-Gemüserolle, Rote Bete, Karotte, Gurke, Avocado, Spicy Cashewcreme (Raw)
Karottensuppe, Sprossen, Kerne (Raw)

Hauptgang

Falafel und Waldpilze aus dem Pergament vom Brett (Vegan)
Zucchini spaghetti, Vegane Bolognese (Vegan)
Süßkartoffel, Drillinge, Ofengemüse (Vegan)
Avocado-Aioli, Kräuterketchup

Dessert

Veganer Schokoladenkuchen, Sorbet, Waldbeeren

TERMINE:

So, 18.09.16, 13.30-17.30 Uhr
So, 27.11.16, 13.30-17.30 Uhr
Roomers Hotel Frankfurt, Gutleutstraße 85, 60329 Frankfurt

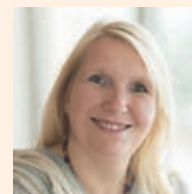
89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



MIX YOUR TASTE, MIX YOUR LIFE!

 **Kerstin Rosenberg**

Im Ayurveda ist die individuell abgestimmte Ernährung das A und O für ein glückliches, gesundes und langes Leben. Voraussetzung dafür ist, den eigenen Konstitutionstyp mit seinen speziellen Bedürfnissen, Geschmacksvorlieben und Krankheitsneigungen zu erkennen, um dann die passenden Gewürze und Rezepte für das körperliche und psychische Wohlergehen auszuwählen – Ihre typgerechte Ayurveda-Gewürzmischung!



Beim brandneuen Ayurveda-Event „Mix your taste“ mit Kerstin Rosenberg, Leiterin der renommierten Europäische Akademie für Ayurveda mit abgeschlossenem Kur- und Kompetenzzentrum in Birstein/Hessen, erkennen Sie unter fachkundiger Leitung Ihren individuellen Konstitutionstyp und lernen mehr über die Heilkraft der Gewürze von A wie Anis bis Z wie Zitronengras. Sie kreieren Ihre ganz individuelle Ayurveda-Gewürzmischung und kochen tolle Chutneys aus heimischen Früchten und Gartenkräutern. Nach der Begrüßung und dem Kennenlernen mit einem Ayurveda-Cocktail gibt Kerstin Rosenberg einen Workshop in Sachen „Erkenne deine Konstitution – Doshas, Eigenschaften, Konstitutionsbestimmung“. Es schließt sich eine Gewürzkunde an, nach der Sie Ihre typgerechte Gewürzmischung selbst kreieren können. Bei Ayurveda-Kaffee und -Kuchen tauschen sich die Teilnehmer dann in Ruhe aus und können nach dem Ende des Workshops natürlich ihre Gewürzmischung und das Chutney mit nach Hause nehmen.

ABLAUF:

Begrüßung und Kennenlernen beim Ayurveda-Cocktail
Vortrag und Praxisworkshop: Erkenne deine Konstitution – Doshas, Eigenschaften, Konstitutionsbestimmung
Ayurveda-Gewürzkunde von A wie Anis bis Z wie Zitronengras
Typgerechte Gewürzmischung selbst kreieren
Ayurveda-Chutney aus heimischen Früchten und Gartenkräutern
Genuss und Austausch bei Ayurveda-Kaffee und Ayurveda-Kuchen

TERMINE:

Sa, 20.8.2016,
14.00-17.30 Uhr
Sa, 12.11.2016,
14.00-17.30 Uhr
Europäische Akademie
für Ayurveda
Forsthausstraße 6,
63633 Birstein

69 € inkl. Getränke



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

TERMINE:

Sa, 13.08.16, 10.30-15.00 Uhr
Sa, 13.08.16, 10.30-15.00 Uhr
Ellen Hoffmann-Hromek,
Am Güntershof 1,
36391 Sinnatal

79 € inkl. Getränke
69 € mit Genuss-Card



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 Radicchio mit aromatischer Honig-Vinaigrette / Bunter Basmati-Reis mit Safran / Mandeln und Berberitzen / Erfrischendes Raita-Joghurt mit Gurke und Kreuzkümmel / Scharfer Blattspinat mit Bockshornklee und Sesam / Saftige Rote Bete mit Nelke und Kurkuma / Fruchtiges Apfel-Chutney mit milder Pfeffermischung / Khir – Klassischer Milchreis mit Kardamom und Pistazien / Ayurvedischer Gewürzkafee

TERMINE:

So, 25.09.16, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 14.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

AROMATISCH, SINNLICH, VITAL: AYURVEDA!



Hagen Schunk

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



MENÜ:

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, 27.08.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 23.10.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

WONDERFUL: VEGANE KÜCHE MIT DEM WONDERGOOD



Olga Kuvsinova

Vegane und vegetarische Ernährung erreicht immer mehr Menschen, die aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen auf tierische Produkte verzichten möchten. Aktionen wie Veggie Thursday möchten auch Fleischliebhaber davon überzeugen, ab und zu mal einen fleischfreien Tag einzulegen. Doch oft hapert es an der Kreativität – wie kocht man dauerhaft und abwechslungsreich ohne tierische Produkte? Das Wondergood, seit 2013 in Bornheim ansässig, steht mit seinem Konzept „Ethical Well Food“ für gesunde und nachhaltige Ernährung, ohne dabei den guten Geschmack zu vernachlässigen. Pflanzliche Küche bedeutet für Anton und Olga nicht Verzicht, sondern eine Entdeckungsreise der Aromen, die auch eingefleischte Karnivoren begeistern können. Hier werden aromatische, bunte Gerichte gekocht. Dazu gibt es viel Wissenswertes über vegane Ernährung und Nachhaltigkeit.



MENÜ:

Gebrillte Auberginen-Türmchen mit Paprika-Walnuss-Creme und Tomaten-Basilikum-Knoblauch-Avocado-Creme auf Tomaten-Minze-Bett
Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen an würziger, veganer Bolognese
Pancakes-Türmchen mit Cranberry-Apfel-Kompott und „Sahne“

TERMIN:

So, 28.08.16, 18.30-22.30 Uhr
So, 23.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

Sommer, Sonne, BBQ!

DAS GROSSE GRILLEN IN DER FRANKFURTER BOTSCHAFT

 **Frederik Schmidt**



Endlich wieder Sommer, endlich wieder lange, sonnendurchflutete 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 wunderschönen 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, 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

FINE FOOD ON FIRE

 **David Fischer**



Kaum steigt das Thermometer um einige Grade, denkt ein Großteil Deutschlands sofort ans Grillen und sehnt sich Würstchen und Steaks herbei. Doch was legen echte Feinschmecker auf den Rest? 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. David Fischer nahm die Genussagenda für den hochwertigen Grillkurs unter die Lupe und legt nun einfach noch einen drauf! Wildgarnelen vom Grill, langsam gegrillte Lammschulter, gegrilltes Rib Eye vom dry aged Vogelsberger Rind 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, 12.07.16, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 26.08.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € 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 Abschluss 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:

Sa, 03.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



GRILLEN IM NASSAUER HOF

 **Goran Susic**



Kein Wunder, dass die Nachfrage nach BBQ-Kursen immer größer wird – grillen kann man schließlich nie genug. Das weiß auch Goran Susic, Küchenchef im Nassauer Hof in Hattersheim am Main. Der große, gemütliche Innenhof ist die perfekte Location, um im Sommer von neugierigen BBQ-Fans belagert zu werden, die sich Tipps und Tricks vom Fachmann holen wollen. Nun grillt er mit seinen Teilnehmern ein komplettes Menü in vier Gängen! Nach einer prickelnden Erfrischung zur Begrüßung startet der Abend mit einem Schafskäse-Bonbon, gerösteten Pinienkernen, Oliven, Paprika und Rucola. Im zweiten Gang lernen Sie die perfekte Zubereitung von Scampis, begleitet von Mango-Tomaten-Salsa und erfrischendem Zitronensorbet. Highlight und kulinarisches Meisterwerk wird anschließend das am Stück gegrillte Simmentaler Rinderfilet mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und BBQ-Sauce. Den süßen Abschluss dieses lauen Sommerabends machen schließlich gegrillte Pfirsiche in Riesling-Weinschaumcreme mit Basilikumhonig.

MENÜ:

Schafskäse Bonbon
Geröstete Pinienkerne, Oliven, Paprika, Rucola
Gegrillte Scampi
Mango-Tomaten-Salsa, Zitronensorbet
Simmentaler Rinderfilet – am Stück gegrillt
Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffel, BBQ-Sauce
Gegrillte Pfirsiche
Riesling-Weinschaumcreme, Basilikumhonig

TERMINE:

Sa, 27.08.16, 18.00-22.00 Uhr
Galerie im Nassauer Hof, Im Nassauer Hof 1, 65795 Hattersheim

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

Der Espresso-Magier

Die Barista-Kurse in der Genussakademie sind seit Jahren ein absoluter Renner – höchste Zeit, sich mal mit dem Dozenten Giovanni Burgarella von illy zu unterhalten!

Interview: Bastian Fiebig

GenussMAGAZIN: Herr Burgarella, Sie sind Leiter der „Università del Caffè“.

Was ist das genau?

Giovanni Burgarella: Die „Università del Caffè“ ist ein Schulungszentrum, das 1999 gegründet wurde und sich für die Förderung und Verbreitung der Kaffeekultur einsetzt. Die deutsche Niederlassung der Akademie hat im Oktober 2007 ihre Pforten für Gastronomen und Endverbraucher geöffnet, Matthias Gerber und ich leiten gemeinsam die UDC in München. Unsere Kursangebote helfen dabei, den eigenen „Kaffeehorizont“ zu erweitern. So finden sich unter den Teilnehmern Restaurant- und Kaffeebarbesitzer und deren Teams, aber auch Kaffee-Connaissseure und Hobby-Baristas. Sie lernen dort unter anderem Tipps und Tricks für die Kaffeezubereitung sowie Techniken für die optimale Degustation. In den Anbauländern wiederum bilden Kaffeebauern den Großteil der Teilnehmer.

Das heißt, Sie unterrichten Gastronomen, aber auch Kaffeeliebhaber?

Das ist richtig. Der Großteil der Schulungen ist für Gastronomen gedacht. Meistens handelt es sich um illy-Kunden, die neues Personal eingestellt haben, oder einfach ihr Wissen verbessern und vertiefen möchten. Es können aber auch Profis sein, die nicht zwangsläufig illy-Kunden sind, aber trotzdem alles über die perfekte Kaffeezubereitung lernen möchten. Andere Kurse sind den Endverbrauchern gewidmet, die wir in diesem Zusammenhang liebevoll „Coffee Lovers“ nennen. Diese Teilnehmer möchten mehr zum Thema Kaffee erfahren. Sie besitzen zudem häufig eine hochwertige Kaffeemaschine. In vier Stunden vermittele ich hier einiges an Theoriewissen und geschichtlichen Hintergründen und ver-

deutliche die wesentlichen Unterschiede der zwei bekanntesten Kaffeesorten:

„Arabica und Robusta“. Darauf folgen sensorische Tests, und zum Schluss geht es ans Schäumen. Für Cappuccino-Fans macht der raffinierte Milchschaum einen wesentlichen Teil des Genusses aus. Auf der Beliebtheitskala stehen die Latte-Art-Kurse daher häufig ganz oben!

Kaffee ist derzeit stark im Trend. Von „Cold Brew“ bis hin zu traditionell gefiltertem Kaffee gibt es immer wieder neue Variationen und Revivals. Wie sehen Sie das? Was wird bleiben? Was ist nur eine vorübergehende Modeerscheinung?

Die Vielfalt der neuen oder alten Zubereitungsmethoden, die gerade in Mode sind, demonstriert deutlich, wie groß der Wunsch nach Individualität ist. Nicht alle Kaffeetrends werden bleiben, aber man sollte die verschiedenen Spielarten wenigstens mal probiert haben, um sich selbst eine Meinung zu bilden. Filterkaffee, der historisch in Deutschland stark verwurzelt ist und zwischendurch als veraltet galt, erlebt heute ein tolles Comeback. Das freut mich sehr, denn ich selbst trinke ihn auch liebend gerne. illy hat übrigens schon seit mehreren Jahren einen Filterkaffee im Programm. Demnächst wird es sogar eine spektakuläre Neuheit geben: eine illy Kapselmaschine, die sowohl Espresso als auch Filterkaffee zubereiten kann.

Wie sind Sie zum Kaffee gekommen?

Während einer Reise nach Indonesien kurz vor Studienbeginn lernte ich zufällig einen Barista kennen, der er es schaffte, mich für die Welt des Kaffees zu begeistern. Als ich wieder nach Deutschland kam, fand ich heraus, dass in Triest eine Kaffee-Akademie namens „Università del



Caffè“ existierte. Damals war es übrigens die einzige ihrer Art. So bin ich kurzerhand nach Triest gezogen und habe dort die eineinhalbjährige Ausbildung abgeschlossen. 2007 kürte illy mich zum „Barista des Jahres“, was für mich persönlich nach wie vor eine hohe Auszeichnung bedeutet. Anschließend erhielt ich das Angebot für den Lehrstuhl in der UDC, wo ich seither als Full Professor fungiere und lehre.

Also ein Barista mit Leib und Seele?

Eher Kaffee-Sommelier. Den Vergleich zwischen Wein und Kaffee finde ich sehr

passend, schließlich verfügen beide Getränke über mehr als 1000 Aromen. Bei einem guten Wein schmeckt, riecht und fühlt man förmlich die ausgewählten Rebsorten, Beeren und Gewürze. So verhält es sich auch mit dem idealen Kaffee, der z.B. verschiedenste Aromen wie Schokolade, Karamell und Jasmin in sich vereinen kann. Kaffee ist ein Erlebnis mit allen Sinnen – dazu zählen für mich der Geruch, die Haptik, die Optik und natürlich der Geschmack.

Eine letzte Frage zum Schluss: Wie viele Kaffees gönnen Sie sich am Tag?

Auf den Tag verteilt trinke ich etwa sechs bis sieben Espresso. Außerdem gibt es eine Faustregel für mich: „Bitte immer schwarz!“

DIE BARISTA-KURSE FINDEN SIE AUF S.55



Porzellan für die Sinne

KAHLA ist die Design-Marke unter den deutschen Porzellanherstellern. Mehr als 90 internationale Preise für herausragende Produktgestaltung zeichnen die zukunftsweisenden Porzellankonzepte aus. Kunden aus 60 Ländern der Welt schätzen die innovativen KAHLA-Produkte für den Haushaltsbereich, Hotellerie und Gastronomie sowie das individuelle Werbeporzellan für Firmenkunden.

Die Porzellanherstellung hat in Thüringen eine lange Tradition. In der Kleinstadt Kahla wird seit 1844 Porzellan produziert. Zunächst mit der Herstellung von Puppen- und Pfeifenköpfen beschäftigt, zählt die Porzellanfabrik Kahla bereits Anfang des 20. Jahrhunderts zu den größten Porzellanherstellern Deutschlands. Mit dem Untergang der DDR wird das Unternehmen privatisiert, geht aber kurze Zeit später Konkurs. Erst mit der Neugründung der KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH im Jahr 1994 beginnt die Erfolgsgeschichte unter Führung der Inhaberfamilie Raithel. Mit der Vision, KAHLA als einen der innovativsten Porzellanhersteller zu etablieren, wird Günther Raithel mehrheitlicher Gesellschafter.

Im Jahr 2005 übernimmt Sohn Holger Raithel die Position des geschäftsführenden Gesellschafters. Inzwischen hat sich das Familienunternehmen zu einem Vorreiter der Tischkultur entwickelt, dessen Produkte regelmäßig mit Designpreisen ausgezeichnet werden.

Design mit Mehrwert

Multifunktionale Porzellanartikel, sinnliches sowie sinnvolles Design, spannende Oberflächengestaltungen und eine nachhaltige Herstellung in Deutschland bündelt KAHLA unter dem Motto „Design mit Mehrwert“. Innovation ist hier die entscheidende Motivation in der Produktentwicklung: Nicht nur in der



Kuschelporzellan touch! mit samtweicher Oberfläche



Magic Grip – rutscht nicht, kratzt nicht, klappert nicht

Formensprache, in den Dekorwelten oder in den Herstellungsprozessen – sinnliche und sinnvolle Materialkombinationen prägen das Erscheinungsbild der Marke.

So ist das von KAHLA patentierte Kuschelporzellan touch! ein einzigartiges Porzellan mit einer samtweichen Oberflächengestaltung, das nicht nur einen haptischen Effekt bietet, sondern auch funktional überzeugt. Die touch!-Oberfläche isoliert gegen zu viel Wärme, dämpft Geräusche und ist für den modernen Haushalt bestens gerüstet: touch! hat umfangreiche Prüfungen bestanden und ist spülmaschinenfest, lebensmitteltauglich und mikrowellenfest. Für die innovative Materialkombination wurde touch! mit mehreren internationalen Designpreisen ausgezeichnet. Malen, schreiben, wegradieren und wieder neu beginnen – mit Notes hat KAHLA zudem ein beschreibbares Porzellan im Sortiment, das der Kreativität keine Grenzen setzt. Das patentierte Flüsterporzellan Magic Grip ist eine weitere preisgekrönte Innovation: Die Silikonapplikation am Fuß der Porzellanartikel sorgt dafür, dass am Tisch nichts mehr klappert, nichts mehr rutscht und dass edle Oberflächen vor Kratzern geschützt werden. Ein echtes „Porzellan für die Sinne“.

KAHLA pro Öko

Mit der Strategie „KAHLA pro Öko“ bekennt sich das Unternehmen klar zum Thema Nachhaltigkeit. Hartporzellan von KAHLA besteht aus natürlichen Rohstoffen, wird regelmäßig von unabhängigen Instituten auf Schadstoffe geprüft und ist nach den höchsten Standards zertifiziert. Seit 1994 hat die Firma knapp 30 Millionen Euro in innovative Produktionstechnologien zum Schutz der Umwelt investiert. Dadurch wird

ressourcenschonend produziert und der CO₂-Ausstoß verringert. Mit eigenen Brunnen und einer Wasseraufbereitungsanlage spart man hier jährlich Millionen von Litern Wasser ein; die Photovoltaikanlage auf dem Dach der Produktionshallen erzeugt Strom durch Sonnenenergie, der für die Porzellanproduktion genutzt wird. Die „pro Öko“-Nachhaltigkeitsstrategie bedeutet aber noch mehr: Mit ihr verpflichtet sich KAHLA zu sozialen Arbeitsbedingungen. Das Unternehmen integriert Menschen mit Behinderungen und setzt sich mit praktischer Hilfe für Senioren sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ein. Ein wichtiger Punkt sind Ausbildung und Nachwuchsförderung am Standort Kahla, unter anderem durch universitäre Partnerschaften sowie die enge Zusammenarbeit mit der „Günther Raithel Stiftung“, die junge Keramiker, Designer, Künstler und Studenten bei der Auseinandersetzung mit dem Werkstoff Porzellan fördert. Seit Beginn des Jahres können Gäste der Genussakademie nun die Früchte ihrer Arbeit auf KAHLA-Porzellan anrichten und genießen – eine starke Partnerschaft und eine schöne Anregung für die eigene Küche!



KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH
Christian-Eckardt-Straße, 38, 07768 Kahla
Tel. 036424 79-200, www.kahlaporzellan.com



Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie von August bis November 2016

AUGUST

06.08.2016	Keims neue Kräuter	27
06.08.2016	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	22
09.08.2016	Die klassische libanesische Küche	40
09.08.2016	Aromatisches Doppel: Food & Whisky	23
10.08.2016	Messer scharf!	46
11.08.2016	Die Geheimnisse der Gastronomie	51
12.08.2016	Fisch – Basics	43
13.08.2016	Alles Curry oder was?!	51
13.08.2016	Authentisch Thailändisch	38
13.08.2016	Schöne Desserts selbst gemacht	45
13.08.2016	Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz	29
13.08.2016	Tapas und Wein beim Weinbäcker	53
15.08.2016	Pasta & Saucen – Basics	42
16.08.2016	Das große Burgerbegehren!	21
18.08.2016	Cook, Lunch & Run	22
19.08.2016	Quer durch's Gemüsebeet – Ein traumhaftes Wochenende!	64
20.08.2016	Tapas und Paellas	37
21.08.2016	Das große Grillen in der Frankfurter Botschaft	30
23.08.2016	Steaks & Co: Das Kurzbraten	44
25.08.2016	Die beliebtesten Klassiker Frankreichs	38
26.08.2016	Fine food on fire	30
26.08.2016	Feinstes Seafood – Der Kochkurs	16
26.08.2016	Kochen wie Gott in Frankreich	38
27.08.2016	Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!	29
27.08.2016	Das gläserne Buffet – international	40
27.08.2016	Das Perfekte Schnitzel	21
27.08.2016	Spitzensekt in Handarbeit	50
27.08.2016	Der Saucenprofi	44
27.08.2016	Ein brandheißes Abenteuer in der Bachgau Destille	50
27.08.2016	Grillen im Nassauer Hof	30
27.08.2016	Mediterrane Genussküche	23
28.08.2016	Designing Cupcakes	24
28.08.2016	Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood	29
31.08.2016	Viva Brazil!	40

SEPTEMBER

02.09.2016	Feinstes Fleisch – der Kochkurs	16
02.09.2016	Simply Sushi	39
03.09.2016	Die Weinentdecker-Nostalgiebustour	66
03.09.2016	Mediterran Deluxe 2.0	16

03.09.2016	Perfekte Torten	24
03.09.2016	Scharfe Fakten: Raffinierte Senfküche	20
03.09.2016	Summer-BBQ	30
03.09.2016	Wunderbares Mee(h)r	22
04.09.2016	Cupcakes	24
04.09.2016	Das große Zittern! Vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!	45
05.09.2016	Pasta & Saucen – Basics	42
06.09.2016	Absolute Beginners – in 5 Schritten zum Hobbykoch!	43
06.09.2016	Alles Hummer	17
06.09.2016	Cook, Lunch & Run	22
07.09.2016	After-Work Chill-Out	54
08.09.2016	Burger Deluxe!	17
09.09.2016	Sushi Deluxe	39
09.09.2016	Topf sucht Deckel	54
10.09.2016	American Goodies	20
10.09.2016	Feines aus dem Meer	21
10.09.2016	Pizza Pizza!	37
10.09.2016	Tapas und Paellas	37
10.09.2016	Tapas und Wein beim Weinbäcker	53
12.09.2016	Fleisch – Basics	43
13.09.2016	Die echte Frankfurter Küche	23
13.09.2016	Marc Kaltwasser: Kochen im Wohnzimmer	10
14.09.2016	Die klassische libanesische Küche	40
15.09.2016	Feinstes Lamm	21
15.09.2016	Messer scharf!	46
17.09.2016	120 Minuten süßer Sommer	24
17.09.2016	Das Mafia-Tasting	53
17.09.2016	Genuss im Piemont	15
17.09.2016	Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöffche!	22
17.09.2016	Mehr als nur eine Suppe	26
17.09.2016	Österreich innovativ!	15
17.09.2016	Süße Versuche: Macarons!	24
17.09.2016	Tapas Deluxe!	37
18.09.2016	Die senegalesische Küche	36
18.09.2016	Rohstoff im Roomers	28
18.09.2016	Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans	14
19.09.2016	Das große Burgerbegehren!	21
19.09.2016	In fünf Gängen um die Welt	40
19.09.2016	Koch- und Weinreise zwischen Vesuv und Amalfiküste	64
21.09.2016	Die wunderbare Welt der Schmorküche	44
22.09.2016	Cook, Lunch & Run	22



23.09.2016	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	45
24.09.2016	<i>Der Saucenprofi</i>	44
24.09.2016	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	55
24.09.2016	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	16
24.09.2016	<i>Entdecken Sie Gin!</i>	52
24.09.2016	<i>Perlender Luxus – das Champagnertasting!</i>	53
25.09.2016	<i>Das gläserne Buffet – mediterran</i>	38
25.09.2016	<i>Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst</i>	29
25.09.2016	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	27
25.09.2016	<i>Die lange Nacht der Pfannkuchen</i>	21
25.09.2016	<i>Esther Passerini's lombardische Köstlichkeiten</i>	37
26.09.2016	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgerichte</i>	44
26.09.2016	<i>Klein und fein – Fingerfood</i>	46
27.09.2016	<i>Selbst Brot backen</i>	45
30.09.2016	<i>Fisch – Basics</i>	43
30.09.2016	<i>Adoro il Gusto – Balsamico gekonnt kombinieren!</i>	37
30.09.2016	<i>Simply Sushi</i>	39

OKTOBER

01.10.2016	<i>Wein & Käse - Ein harmonisches Duett</i>	52
02.10.2016	<i>Die grüne Revolution* 2.0!</i>	15
05.10.2016	<i>After-Work Chill-Out</i>	4
05.10.2016	<i>Kolja Kleeberg: Kochen nach Noten</i>	18
06.10.2016	<i>Feinstes Fleisch – der Kochkurs</i>	16
07.10.2016	<i>Quer durch's Gemüsebeet – Ein traumhaftes Wochenende!</i>	64
07.10.2016	<i>So geht Wein</i>	52
08.10.2016	<i>Alles Curry oder was?!</i>	51
08.10.2016	<i>Authentisch Thailändisch</i>	38
08.10.2016	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	21
08.10.2016	<i>Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz</i>	29
08.10.2016	<i>Keims neue Kräuter</i>	27
08.10.2016	<i>Mediterrane Genussküche</i>	23
08.10.2016	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	38
09.10.2016	<i>Die senegalesische Küche</i>	36
10.10.2016	<i>Gemüse – Basics</i>	43
11.10.2016	<i>Wild für Feinschmecker</i>	26
12.10.2016	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	38
12.10.2016	<i>Die Geheimnisse der Gastronomie</i>	51
13.10.2016	<i>Aromatisches Doppel: Food & Whisky</i>	23
14.10.2016	<i>Genießen wie die Könige: Göttliches Burgund!</i>	53

15.10.2016	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	55
15.10.2016	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	22
15.10.2016	<i>Mehr als nur eine Suppe</i>	26
15.10.2016	<i>Österreich innovativ!</i>	15
15.10.2016	<i>Perfekte Torten</i>	24
15.10.2016	<i>Pizza Pizza!</i>	37
15.10.2016	<i>Tapas Deluxe!</i>	37
16.10.2016	<i>Cupcakes</i>	24
16.10.2016	<i>Mera Masala – die echte indische Küche</i>	36
21.10.2016	<i>Die lange Nacht der Knödel</i>	27
22.10.2016	<i>Das gläserne Buffet – international</i>	40
22.10.2016	<i>Designing Cupcakes</i>	24
23.10.2016	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	29
23.10.2016	<i>Süße Träume in der Villa Rothschild</i>	14
23.10.2016	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	29
24.10.2016	<i>Feinstes Seafood – Das Tasting</i>	52
26.10.2016	<i>Traumreise für Hobbyköche – Teil 2: Sevilla!</i>	62
28.10.2016	<i>Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	66
29.10.2016	<i>Spitzensekt in Handarbeit</i>	50
29.10.2016	<i>Herbstliche Genüsse</i>	26

NOVEMBER

01.11.2016	<i>Fleisch – Basics</i>	43
01.11.2016	<i>Alles Hummer</i>	17
02.11.2016	<i>After-Work Chill-Out</i>	54
03.11.2016	<i>Feinstes Lamm</i>	21
04.11.2016	<i>Die feine bretonische Fischküche</i>	38
04.11.2016	<i>Fürstlich Kochen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern</i>	66
05.11.2016	<i>Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche!</i>	22
05.11.2016	<i>Süße Versuchungen: Macarons!</i>	24
05.11.2016	<i>Topf sucht Deckel</i>	54
05.11.2016	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	22
06.11.2016	<i>Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt</i>	15
06.11.2016	<i>Das große Zittern! Vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!</i>	45
06.11.2016	<i>Spitzenküche am Markt</i>	14
07.11.2016	<i>Die wunderbare Welt der Schmorküche</i>	44
07.11.2016	<i>Spitzenküche am Markt</i>	14
08.11.2016	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	23
08.11.2016	<i>Wild für Feinschmecker</i>	26

Die Welt zu Gast in der Genussakademie

Anderes Land, andere Kultur, andere Küche: In jedem Land gibt es unterschiedliche Spezialitäten. In Indien steht etwas anderes auf dem Speiseplan als in Italien und dort wiederum sucht man vergeblich nach brasilianischen Empanadas. In der Genussakademie finden Sie jedoch alles auf einmal: ob Afrika, Europa oder Japan - wir haben verschiedene internationale Köche gesucht und gefunden, die sich darauf freuen, Ihnen ihre kulinarischen Geheimnisse zu verraten.



NEU

DIE SENEGALESISCHE KÜCHE

 **Fatou Seubert**

Die Küche des afrikanischen Kontinents ist ausgesprochen vielfältig, was insbesondere für die Küche des Senegals gilt. Sie beruht einerseits auf den großen Traditionen der Küche Westafrikas, wurde andererseits aber auch nachhaltig durch die französische und libanesische Küche beeinflusst. Es gibt hier frischen Fisch aus dem Atlantik, zahlreiche unterschiedliche Gewürze, ausgefallene Gemüse- und Fruchtarten - und unzählige kreative Wege, diese Zutaten in farbenfrohe Gerichte zu verwandeln.

Von denen sind hierzulande leider viel zu Wenige bekannt, doch zum Glück gibt es ja Fatou Seubert, die jetzt die Gäste der Genussakademie im Rahmen eines rundum aromatischen Kochkurses in die Geheimnisse der senegalesischen Kochkunst einführen wird. Wo sie herkommt, spielt sowohl die vegetarische als auch die Fisch- und Fleischküche eine wichtige Rolle. Deshalb bietet Fatou Seubert ab sofort einfach beide Schwerpunktthemen in der Genussakademie an. In jedem einzelnen Kurs bereitet sie jeweils fünf landestypische Gerichte zu, die anschließend ganz einfach zu Hause nachgekocht werden können. Kommen Sie mit auf eine Reise in den Westen Afrikas - Sie werden von der farbenfrohen und individuellen kulinarischen Vielfalt dieses Landes überrascht sein!



MENÜ VEGETARISCH:

Pastels (Teigtaschen mit Süßkartoffeln und Gemüse)
 Acras de niébès (Bohnen-Beignets mit scharfer Sauce)
 Thiou Légumes Dioutire (Tomatensauce mit Palmöl und exotischem Gemüse, dazu Fufu)
 Sombi (Milchreis mit Joghurtcreme und Orangenblütenwasser)
 Jus de Gingembre (Ingwer-Ananas-Saft)

MENÜ FISCH & FLEISCH:

Fataya Boeuf (Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und Gemüse)
 Boulettes de Poisson, Sauce Firire (Fischbällchen mit Firire Sauce)
 Thiébou Diène (Nationalgericht im Senegal, Reis, Fisch gefüllt mit Kräutern und Gewürzen, exotisches Gemüse)
 Jus de Dakhar (Tamarindensaft)

Thiacri (Couscous mit Kokos über Dampf gekocht, dazu Joghurtcreme mit Früchten und Orangenblütenwasser)

TERMINE:

VEGETARISCH: 18.09.16, 18.30-22.30 Uhr

FISCH & FLEISCH: 09.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

Veggie: 79 € inkl. Getränke | 69 € mit Genuss-Card
Fisch & Fleisch: 89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



NEU

MERA MASALA - DIE ECHTE INDISCHE KÜCHE

 **Om Johar**

Die indische Küche steckt voller Geheimnisse und gehört heute weltweit zu den beliebtesten Kochrichtungen. Die Vielfältigkeit der Gerichte und verschiedenen Gewürze spiegelt die enorme Größe des Landes und der verschiedenen kulturellen Einflüsse wider. Mit indischer Küche assoziieren die meisten Menschen allerdings Gerichte wie Chicken Tikka Masala, Kokos-Curry, Biryani oder Vindaloo, bei den Gewürzen solche wie Kardamom, Ingwer oder Kumin - doch die indische Küche bietet viel mehr!

Der gebürtige Inder Om Johar hat in seiner Heimat das Kochhandwerk gelernt und führt in Frankfurt seit 2009 das indische Restaurant Mera Masala, das in FRANKFURT GEHT AUS! 2016 auf Platz 1 der indischen Restaurants in der Mainmetropole steht. Nun lädt der beste indische Koch der Stadt Freunde und Liebhaber seiner Landesküche zu exklusiven Kochkursen ein, um sein jahrelang gesammeltes Wissen und Können weiterzugeben. Zum ersten Termin kocht Om rein vegetarisch, da pflanzliche Kost den Speiseplan sehr vieler Inder bestimmt. Der zweite Kochkurs beschäftigt sich dann mit den Themen Fleisch und Fisch. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise auf den indischen Subkontinent und lassen Sie sich von Om Johars außergewöhnlicher kulinarischer Kunstfertigkeit überraschen!



MENÜ VEGETARISCH:

Pakhora
 Palak und Paneer Kofta /
 Daal Tori / Paneer Tikka
 Masala / Boondi Raita
 Safran Pilau Reis
 Kaju Chawal Khir

MENÜ FISCH & FLEISCH:

Bombay Fish Pakhora
 Railway Chicken Curry / Lamb Rogan Gosh
 / Chicken Tawa / Tori Mint Raita / Jeera Reis
 Mung Daal Halva

TERMINE:

VEGETARISCH: 11.09.16, 11.00-15.00 Uhr

FISCH & FLEISCH: 16.10.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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



EUROPA/MEDITERRAN

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 Dreieck 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 eingeleitet, 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:

So, 25.09.16, 11.00-15.00 Uhr

So, 20.11.16, 11.00-15.00 Uhr

Il Cavatappi, An der Trift 65, 63303 Dreieich

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

PIZZA PIZZA!

Paolo Cimino

Ein Pizzateig besteht eigentlich „nur“ aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser - und trotzdem scheint es zu Hause fast unmöglich, das knusprige Ergebnis einer guten Pizzeria nachzuahmen. Wie schafft es der Pizzabäcker nur, seinen Tomaten dieses unvergleichliche Aroma zu entlocken? Diesen Geheimnissen geht Paolo Cimino mit einer kleinen Gruppe von Kursteilnehmern nach und kommt so der perfekten Pizza endlich näher!



MENÜ:

Perfekte Pizza mit verschiedenen Belägen

TERMINE:

Sa, 10.09.16, 11-14 Uhr

Sa, 15.10.16, 11-14 Uhr

Pizzeria Paolo, Schlossstraße 85, 60486 Frankfurt

59 € inkl. Getränke

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:

Mi, 13.07.16, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 30.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

TAPAS DELUXE

Luis Ponte

Um in der kalten Jahreszeit eine frische mediterrane Brise auf die Teller zu zaubern, hat sich Luis Ponte, Küchenchef des Restaurant Ponte in Bockenheim, ein Sieben-Gänge-Menü aus qualitativ hochwertigsten Produkten ausgedacht - in Form köstlicher Tapas! Ein faszinierender und durchaus luxuriöser Abend voller Überraschungen!



MENÜ:

Paprika-Schaumsüppchen mit gebratener Atlantik-Jakobsmuschel, Calamaretti gefüllt mit Ragout von der Wildfanggarnele und sautiertem Blattspinat, Portugiesischer Linsensalat mit Koriander und 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, 17.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 15.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke

88 € mit Genuss-Card



TAPAS UND PAELLAS

Manuel Arias

Auf der Speisekarte des Mi Casa Tu Casa findet man typische Tapas und spanische Gerichte von Tortilla Española oder Paella bis Sepia a la Plancha und typische Speisen aus seiner Heimat Valencia. Bei seinen Kochkursen, die Manuel Arias nun mit der Genussakademie in seinem Restaurant anbietet, geht es um Exkursionen in die authentische spanische Küche.



MENÜ:

Mahonesa de alioli

Gambas al ajillo - Garnelen in Knoblauch & Öl geschmort

Tortilla Española - Spanisches Kartoffel-Zwiebel-Omelett

Paella Valenciana - Die "Original Paella" mit Hähnchen- & Kaninchenfleisch,

Arroz negro - Schwarzer Reis

Crema Catalana

TERMINE:

Sa, 20.08.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 10.09.16, 11.00-15.00 Uhr

Mi casa tu casa, Günthersburgallee 25, 60316 Frankfurt

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

NEUES MENÜ!

EUROPA/MEDITERRAN

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:

Do, 25.08.16, 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:



Lauwarmer Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln

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

Schokoladen-Balsamico-Soufflé mit Gewürzäpfeln

TERMINE:

Fr, 26.08.16, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 12.11.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

DAS GLÄSERNE BUFFET -
MEDITERRAN:

 Das Team der Genussakademie

Die Gläserchen 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, Amaretto-mousse

Mandelküchlein

TERMINE:

So, 25.09.16, 18.30-22.30 Uhr

So, 20.11.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

WIEDER
DA
DIE FEINE BRETONISCHE
FISCHKÜCHE

 David Fischer

Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer ist ein echter Klassiker der Genussakademie – in den kalten Monaten gibt es das nordwestfranzösische Gegenstück: Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder herzhaftem bretonischem Fischeintopf spürt man förmlich die steife Brise an der französischen Westküste. Der Loup de Mer wird im Salzteig unbeschreiblich zart, und zum Abschluss wärmt die bretonische Apfeltarte auch Herz und Seele. Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragonsauce

Cotriade (bretonische Fischsuppe)

Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern

Bretonische Apfeltarte mit Vanilleis und Caramel Beurre Salé

TERMINE:

Mi, 12.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 04.11.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

ASIEN

AUTHENTISCH THAILÄNDISCH

 Khanitha Röbbig



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

NEUES MENÜ!

MENÜ:

Wan Tan Suppe - Gefüllte Teigtasche mit Hackfleisch in klarer Brühe

Gai Hoh Bai Tioey - Ausgebackenes Hähnchen in Pandanusblättern

Massaman Nuea - Matsaman Curry mit Rindfleisch

Ta-Go-Haew - Kokosnusstörtchen mit Wasserkastanien



TERMINE:

Sa, 13.08.16, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 08.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

ZAUBERHAFTES VIETNAM

 Thanh Thuy Duong



Über die Vietnamesen geht das Gerücht, sie würden den ganzen Tag essen, eigentlich 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, Erdnusssauce, süß-saures Gemüse

Che Dau

TERMINE:

Sa, 24.09.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 08.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

SUSHI DELUXE

Linn Htung Aung

Das brandneue Konzept des Sushi-Shops 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, 09.09.16, 18.30-22.30 Uhr
 Fr, 11.11.16, 18.30-22.30 Uhr
 Die Genussakademie

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



SIMPLY SUSHI

Kazuhiro Yasunaga

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

MENÜ:

- Zubereitet werden acht Variationen von drei Sushi-Grundformen:
 Ura-Maki (wie z. B. California Roll)
 Hosomaki (wie z. B. die einfache Lachsrolle)
 Nigiri (Reisfinger mit Fisch und Meeresfrüchten)

Zum gemeinsamen Essen wird neben dem zubereiteten Sushi eine japanische Miso Suppe gereicht.

TERMINE:

Fr, 02.09.16, 18:00-21:00 Uhr
 Fr, 30.09.16, 18:00-21:00 Uhr
 SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3,
 60486 Frankfurt

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



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.

Sommer, Sonne, Fisch – Gebrillt!

Es ist Sonntag, strahlender Sonnenschein, im Garten laufen Kinder freudig auf dem Rasen herum und ein großer Tisch steht mitten im Grünen, gedeckt mit weißen Tischtüchern und buntem Porzellan. Selbstgemachte Limonade in einer Karaffe, Wiesenblumen und gut duftendes frisch gebackenes Kräuterbrot stehen bereits auf dem Tisch. Freunde sitzen sich gegenüber, plaudern, lachen und erzählen sich Geschichten. Rauch steigt aus dem Garten auf. Doraden belegt mit frischen Thymian, Salbei und Rosmarin, leicht beträufelt mit Olivenöl und Orangensaft werden auf einem Blech vorbeigetragen. Wein wird eingeschenkt. Der Hausherr legt die Fische, die sich in Grillzangen befinden, direkt auf den heißen Rost. Nach wenigen Minuten verbreitet sich der Duft der gegrillten Fische durch die ganze Nachbarschaft. „Mhhhhh - riecht das lecker!“ ist von den ersten Grillgästen zu hören. Nach 15 bis 20 Minuten sind die Doraden fertig. Mit Gabel und Messer werden sie langsam zerteilt. Dampf steigt aus dem Inneren auf. Ein Bissen, saftig und zart, großartiger Geschmack – ein Sommersonntagstraum. Grillgenuss, der in Deutschland aktuell zum absoluten Trend geworden ist: Lachse, Thunfische, Zander & Co machen Rind und Schwein beim Grillen immer mehr meeresfruchtige Konkurrenz. Kein Wunder, ist doch Fisch eine der leckersten und gesündesten Mahlzeiten und gerade im Sommer der perfekte leichte Genuss. Das Grillen ist denkbar einfach. Schnell und unkompliziert zum Beispiel: Gegrillte Austern oder Jakobsmuscheln mit butteriger Barbecue-Sauce oder Cocktailgarnelen, durch die Grillschale gezogen und mit süß-scharfer Sauce serviert. Ein Traum: Leicht geöltes Thunfischfilet rosa gegrillt mit selbstgemachter Kräuterbutter und gegrilltem Gemüse. Oder mein persönliches Lieblingsgericht vom Grill: Lachsfilet unter Pommerysenf-Kräuter-Mayonnaise auf gewässertem Fichtenholz gegrillt. So, mir läuft jetzt das Wasser im Mund zusammen und ich feuere mal den Grill an!

Mit meeresfrischen Grüßen,
Ihr Gregor Engels

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:

- Di, 09.08.16, 18.30-22.30 Uhr
- Mi, 14.09.16, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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



SÜDAMERIKA

VIVA BRAZIL!

 **Edinalva Cintra-Müller**

Brasilien ist eines der beliebtesten Urlaubsziele der Welt. Doch wie sieht es eigentlich mit der Kochkunst im größten Land Südamerikas aus? Als einziges Land der Welt umfasst Brasilien von Nord nach Süd vier unterschiedliche Klimazonen und eine Vielzahl an Völkern mit ihren jeweiligen Kulturen und Essgewohnheiten. Von daher ist es schwierig, die brasilianische Küche auf einige wenige Spezialitäten zu beschränken - dennoch hat es ein kleines brasilianisches Restaurant in Frankfurt geschafft, die landestypische Küche derart gut wiederzugeben, dass es als bestes Südamerikanisches Restaurant der Stadt gilt! Edinalva Cintra-Müller, Inhaberin und Chefköchin des Brasileiríssimo, gibt nun Kochkurse in der Genussakademie und bereitet mit ihren Teilnehmern Fingerfood zu, das brasilianischer nicht sein könnte. Bei ihr lernen Sie unter anderem brasilianischen Empandas, Coxinha de Frango, Schweinefleischspießen mit Scampies und Hähnchenspießen mit Ananas und Chili, Brigadeiro und vieles mehr!



NEUES MENÜ!

MENÜ:

- Brasilianische Empanadas
- Coxinha de Frango (mit Hähnchen gefüllte Teigtaschen)
- Risoles de Carne (mit Rinderhackfleisch gefüllte Teigtaschen)
- Kibe (Rinderhackfleisch mit Bulgurmehl und Pfefferminze)
- Käse-Gemüse-Spieße
- Schweinefleischspieße mit Scampies
- Hähnchenspieße mit Ananas und Chili
- Brigadeiro (Schokoladen-Pralinen)
- Maracuja Mousse



TERMINE:

- Mi, 31.08.16, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

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, 17.07.16, 11.00-15.00 Uhr
- Mo, 19.09.16, 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 herzhaftere 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:

- Sa, 27.08.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 22.10.16, 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**

In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Zu meinem „2014er Silvaner, trocken“,
empfehle ich Original SELTERS Classic.

Judith Dorst
Weingut Dorst
Rheinhessen
Rhein Hessische Weinkönigin,
deutsche Weinprinzessin 2014/2015 & Winzerin



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



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 weniger 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 unerschämte 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, 15.08.16, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 05.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!

Konstantinos Kamoschidis

Schon so mancher Anfänger hat sich beim Umgang mit Fisch, Fleisch oder Pasta die Zähne ausgebissen: Der Fisch fällt auseinander oder wird zu trocken, das Fleisch ist zäh oder außen schwarz, innen roh, und bei Pasta kann man eigentlich nicht viel falsch machen – denkste! Doch der Schritt von Fertignudeln zur ersten selbst gemachten Pasta mit eigens hergestellter Carbonara ist viel leichter als erwartet und schmeckt um Welten besser – vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen! In fünf verschiedenen Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten und genussvollen Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vergnügliche Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Küchenchef für die Grundkurse Konstantinos (Kosta) Kamoschidis bekommen, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können. Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was Sie zum jeweiligen Thema an Grundausrüstung 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 einfach eine Sauce zaubert.

Baustein 3: Fleisch – Basics

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

Baustein 4: Geflügel – Basics

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

Baustein 5: Mein erstes Menü

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

TERMINE:

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

Fisch: Di, 13.09.16, 18.30–22.30 Uhr

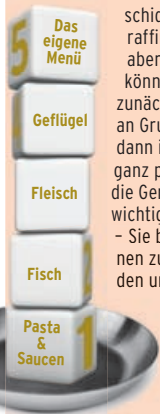
Fleisch: Di, 20.09.16, 18.30–22.30 Uhr

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



FISCH – BASICS

Konstantinos Kamoschidis

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, 12.08.16, 18.30–22.30 Uhr

Fr, 30.09.16, 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke

FLEISCH – BASICS

Konstantinos Kamoschidis

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

MENÜ:

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

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree

Portwein-Crème-brûlée

TERMINE:

Mo, 12.09.16, 18.30–22.30 Uhr

Di, 01.11.16, 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
Gemüwesticks mit zweierlei Dips

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

TERMINE:

Mo, 10.10.16, 18.30–22.30 Uhr

Sa, 26.11.16, 11.00–15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

2. Stufe

Die Gartetechniken

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 „Gartetechniken“: 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 Gartetechniken kennen, vom Kurzbraten eines Steaks bis zum schonenden Dampfgaren – und gerade im Winter steigt ja bekanntlich die Lust auf herzhaftes Schmorgerichte, die bei uns auch auf dem Programm stehen! In jedem Kurs wird die jeweilige Technik im Rahmen eines Menüs in drei oder vier Gängen an verschiedenen Produkten perfektioniert.

DAS NIEDERTEMPERATUR- UND DAMPFGAREN



Oliver Schneider

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

MENÜ:

Konfierte Jakobsmuschel mit Radieschen-Gurkensalat

Niedertemperaturgarter Kalbstafelspitz mit Karottencreme und Zuckerschoten

4 Stunden gegarter Schweinebauch auf Bohnen-Chorizo-Cassoulet

Crème Caramel mit Murray River Salt

TERMINE:

Mo, 29.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 14.11.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

NEUES MENÜ!

STEAKS & CO.: DAS KURZBRATEN



Birtan Binici

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Vom einfachen 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, 23.08.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 14.11.16, 18.30-22.30 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 Alptraum wird, empfehlen wir diesen Kurs!

MENÜ:

Geschmorte Fenchelherzen mit Orange, Safran und Kartoffelstroh

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barbera, glacierte junge Möhren und getrüffeltes Kartoffelstumpf

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Beeren

TERMINE:

Mi, 21.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 07.11.16, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

NEUES MENÜ!

DER SAUCENPROFI



Eckhardt Keim

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

MENÜ:

Doradenfilet mit Schalotten-Butter, Rosmarin- und OlivensaUCE

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, 27.08.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 24.09.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 01.10.16, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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



Foto: Shutterstock/Gita Kilinitch Studio, haru

3. Stufe

Der Feinschliff

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

SELBST BROT BACKEN

Jürgen Hellmuth

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

MENÜ:

Hefezopf
verschiedene Focaccia-Sorten,
Vollkornbrot mit Nüssen, Weißbrot

TERMINE:

Di, 27.09.16, 18.30-22.30 Uhr
So, 20.11.16, 18.30-22.30
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke



SCHÖNE DESSERTS SELBST GEMACHT



Krischan Löser

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 13.08.2016, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

SCHALEN- UND KRUSTENTIERE



Oliver Schneider

Frischer Fisch, King Prawns oder Muscheln, wie gerne genießt man all die Köstlichkeiten. Doch traut man sich auch an die Könige der Meere, wenn man am heimischen Herd steht? Das Team der Genussakademie nimmt Ihnen alle Vorbehalte, wenn es an die wunderbaren Leckerbissen mit harter Schale und weichem Kern geht und erläutert ausführlich, woran Sie frische Produkte erkennen und was Sie bei der Lagerung beachten sollten. Gemeinsam zaubern Sie mit dem Team der Genussakademie ein tolles Menü in vier Gängen. Lassen Sie sich von der Vielzahl der Zubereitungsmethoden faszinieren!

MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat und Avocadocreme
Muschelsamtuppe mit Curry und Lauch
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und Kirschtomaten
Mascarponeschaum mit Erdbeeren und Cantuccini

TERMINE:

Fr, 23.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 11.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € 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 herstellt, 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:

So, 04.09.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 06.11.16, 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 „Schaumah!“ tätig.

Hat Rotwein Angst vorm Kühlschranks?

Wenn der Sommer die Temperaturen in die Höhe treibt, ist bei einigen Berufskollegen und manchen Gastgebern von Grillpartys ein eigenwilliges Verhalten zu beobachten. Ansteigende Temperaturen wecken leidenschaftliche Beschützerinstinkte, sämtliche Rotweine unbedingt vor dem Herunterkühlen auf eine sinnvolle Trinktemperatur beschützen zu müssen. Meist wird diese Vorgehensweise mit dem Argument untermauert, das guter roter Wein nun mal „bei Zimmertemperatur“ getrunken werden müsse. Dass diese Weisheit aus längst vergangenen Zeiten stammt, in denen die Raumtemperatur nur selten 18 Grad Celsius überstieg, ist für diese motivierten Akteure kaum vorstellbar. Ich möchte an dieser Stelle dringend erwähnen, dass selbstverständlich jeder seine Weine trinken kann, wie er es möchte – ob bei 30 Grad im Schatten direkt aus der Flasche oder nach dem Umfüllen in ein beliebiges Trinkgefäß seiner Wahl. Nur sollte der Genusstinker doch ein paar Dinge bedenken. Die optimale Trinktemperatur variiert von Wein zu Wein: Kraftvolle, schwere Rotweine wie etwa gut strukturierte Tropfen aus Bordeaux oder schwere Syrahs sollten die 18 Grad-Marke nicht überschreiten. Das sind schon mal drei Grad Celsius unter der hierzulande durchschnittlichen Wohnungstemperatur. Mit jedem Grad mehr tritt der Alkohol in den Vordergrund, und die feinen flüchtigen Aromen verlassen den teuren Tropfen, bevor er über Ihren dürstenden Gaumen fließt.

Bei leichten und fruchtbetonten Weinen liegt die Trinktemperatur noch deutlich niedriger. Junge Früh- oder Spätburgunder kann man gut bei 14 bis 16 Grad genießen, frische Beaujolais können sogar bis auf 12 Grad gekühlt werden, schmecken dann angenehm belebend und sollten, ein Fläschchen doch ein paar Grad zu kalt sein, bedenken Sie bitte, dass allein das Einschenken des Getränks den Anstieg der Temperatur um zwei Grad bewirkt. Skeptikern empfehle ich folgenden Versuchsaufbau: zwei gleiche Gläser, eins davon mit gekühltem, das andere mit sommerlich temperiertem Wein gefüllt. Probieren Sie beide im direkten Vergleich – Sie werden den Unterschied riechen und schmecken. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viele laue Sommernächte mit reichlich gutem und gekühltem Wein im Glas!

Ihr Pit Punda

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:

Home made Bruschetta
Blätterteigröllchen mit Schinken und Käse
Pastrami-Sommerrollen
Mini-Quiche
Toastmuffins mit Spiegelei und Speck
Lamm-Päckchen mit Tahina-Joghurt
Teriyaki-Spieße
Party-Zupfbrot mit Käse
Lachsrolle mit Spinat und Frischkäse
Triple Chocolate Brownies
Banana Fritters

TERMINE:

Mo, 26.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

NEUES MENÜ!



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:

Do, 15.09.16, 18.00-19.30 Uhr
Mi, 19.10.16, 18.00-19.30 Uhr
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

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

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

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

FRISCHE PARADIES

Fisch, Feinkost und mehr

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

FrISChe ist unsere Leidenschaft.

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

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

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

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

FRISCHEPARADIES FRANKFURT
Lärchenstraße 101 | 65933 Frankfurt
Fon 069 380323-0

Öffnungszeiten: Mo-Mi 8.00 - 18.00 Uhr |
Do+Fr 8.00 - 19.00 Uhr | Sa 8.00 - 16.00 Uhr

www.frischeparadies.com
www.facebook.com/FrischeParadies



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



Vom verschlafenen Winkel zum Hotspot

Das Zellertal im Nordwesten der Pfalz hatte in den vergangenen Jahren niemand auf dem Radar, wenn es um Spitzenweine ging – geradezu emblematisch steht das Weingut Bremer heute für die Renaissance dieser wunderschönen Gegend!

Das altherwürdige Weingut Herr, das noch zu Beginn des vergangenen Jahrhunderts seinen Spitzenriesling Schwarzer Herrgott an das Adlon in Berlin lieferte, erlebt unter neuen Eigentümern einen atemberaubenden Aufstieg zurück in jene Höhen, in denen einst die Messlatte für deutsche Spitzenweine gelegt wurde. Gemeinsam mit dem Önologen Michael Acker formieren sich die drei Töchter Anna, Rebecca und Leah Bremer zu einem qualitätsbewussten Gespann, das dank rigoroser Ertragsbegrenzung, selektiver Handlese und aufwendigem Holzfassausbau schon im schwierigen Jahr 2014 aufhorchen ließ.

Die Flaggschiffe des Weingut Bremer bildet eine Trias sehr eigenständiger Lagenweine, allen voran der Riesling aus dem Schwarzen Herrgott, der das größte Renommee besitzt. Der Spätburgunder aus der Lage Apotheker hat das Zeug, den besten Pinots in Deutschland eine faszinierend füllig-seidene Facette hinzuzufügen. Prädestiniert für die Kategorie „unterschätzte Rebsorte“ ist schließlich der Silvaner aus der Lage Heiland. Schon die Orts- und Gutsweine vom Weingut Bremer zeigen den hohen Anspruch und die minutiöse Arbeit in Weinberg und Keller. Sämtliche Rotweine dürfen hier im Holz zu Reife und Finesse finden, was sie zu komplexen und dennoch zugänglichen Tropfen auch in den einfacheren Qualitätsstufen macht.

Mit dem Jahrgang 2015 wird das Rebsorten- und Weinspektrum erheblich ausgeweitet: Aus der Neuleininger Lage Schlossberg kommt ein üppiger Riesling mit großer Zugänglich-

keit, der Kleinkarlbacher Herrenberg gilt als beste Lage im Ort und bringt strahlend frischen, fokussierten und säurebetonten Riesling für Freunde klassischer Weine. Mit einer süffigen Scheurebe, einem duftig-explosiven Muskateller, einem üppig-pikanten Sauvignon Blanc und einem sortentypischem Gewürztraminer findet jede Speise den passenden Begleiter. Zumal den beiden Chardonnays mit dem Auxerrois auch eine säuremilde Burgundersorte an die Seite gestellt wurde. Mit zwei Seccos in Weiß und Rosé sowie den beiden flaschenvergorenen Grande Affaire-Schaumweinen bietet das Weingut auch eine prickelnde Abrundung an. Die Riesling- sowie die Scheurebe-Auslese aus der Lage Hengstgewanne sorgen für das perfekte süße Finale bei Tisch.

Von Mittwoch bis Samstag können Sie die Weine in der tollen, neu umgebauten Vinothek des Weinguts verkosten, zudem fungiert am Donnerstag- und Freitagabend die Vinothek als Weinbar. Rebecca – eine der Schwestern, ausgebildete Köchin und Pâtissière in Paris – verwöhnt dann ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre!



Weingut Bremer
Brückenstraße 2, 67308 Zellertal
Tel. 06355 8639166, www.weingutbremer.de

Wir sind umgezogen!

Pasta
Panini

Wir lieben Nudeln.

Kennen Sie Franco und Luigi ...?

Beide ein echter Geheimtipp. Sie kommen aus Diamante – Juwel an der westlichen Küste von Kalabrien. Und wie das kristallklare Meer im Sonnenschein, funkeln und glänzen ihre italienischen Kochkünste.

Königin der fantasievollen Küche ist die Pasta – handgemacht, naturalmente.

Für die raffinierten Füllungen und klassischen Saucen verwenden Franco und Luigi allerbeste Zutaten und edle Gewürze verschiedenster Kulturen. Sie zelebrieren das kulinarische Kreieren.

Die Tageskarte – klein, aber fein und immer wieder eine Überraschung – wird Sie begeistern, garantito.



Bistro • Direktverkauf • Catering

Adalbertstr. 44-48 60486 Frankfurt 069 24144448

info@pastaepanini.de www.pastaepanini.de

Öffnungszeiten: Mo-So 11:30 Uhr durchgehend bis 23 Uhr

Feine Speisen, große Tropfen und genussvolle Events

Sie möchten nicht immer aktiv am Herd stehen? Dann lassen Sie sich in diversen Seminaren und Tastings verwöhnen. Bei uns lernen Sie, wie Sie Ihren eigenen Sekt herstellen, eine Currymischung zaubern oder wie diverse Brände entstehen. Lassen Sie sich überraschen!

NEU

DER PERFEKTE SEKT - SELBST GEMACHT!



Niko Brandner

Das Geheimnis rund um die Herstellung von Spitzenchampagner und -sekt wird ja theoretisch im entsprechenden Tasting mit Bastian Fiebig gelüftet, doch was der Betriebsleiter des Bensheimer Sektgutes Griesel, Niko Brandner, nun den Gästen der Genussakademie anbietet, geht weit darüber hinaus. Der hochtalentierten Weinmacher und Sektvirtuose hat gerade seinen ersten Jahrgang veröffentlicht und schon mal ein paar wichtige Auszeichnungen abgehakt – jetzt lädt er eine kleine Schar von neugierigen Sektliebhabern in die Altstadt von Bensheim ein, um mit ihnen gemeinsam einen ganz individuellen Sekt zu kreieren. IHREN Sekt! Von Ihnen selbst degorgiert und mit der passenden Dosage versehen.

Sie wissen nicht, was diese Begriffe bedeuten? Jeder per Flaschengärung (früher nannte man das mal Champagner-Methode) hergestellte Sekt muss nach entsprechender, bei Griesel besonders langer Lagerzeit auf der Hefe von dieser getrennt werden. Ein kompliziertes Verfahren, das Ihnen Niko Brandner persönlich zeigen wird. Und dann dürfen Sie mal ran und selbst degorgieren! Dann ist die Hefe raus, und der Sekt wird (wie beim Champagner auch) wieder mit der sogenannten Dosage aufgefüllt. Was das ist? Eine Mischung aus Wein, Zucker und eventuell weiteren Zutaten, die Ihnen Niko Brandner nicht nur einfach so erläutern wird. Vielmehr haben Sie nun Gelegenheit, den Sekt mit ganz unterschiedlichen Mengen an Dosage zu testen, die Sie zuvor hineingegeben haben. Soll es „Brut“ sein? Oder doch lieber „Trocken“? Vielleicht aber einfach „Brut nature“? Sie bestimmen hier selbst, wie Ihr ganz persönlicher Lieblingssekt schmecken soll. Ist die Flasche schließlich perfekt auf Ihre geschmacklichen Vorstellungen abgestimmt, kommt noch ein ganz besonderes Etikett drauf (klar, mit Ihrem eigenen Namen) und dann können Sie das Ergebnis mit nach Hause nehmen, um es dort stolz Ihren Lieben zu präsentieren.

Es folgt der absolute Hit: Sie können später, wenn sich zum Beispiel Ihre Familie vor Begeisterung nicht mehr einkriegt und die Flasche leer ist, bei Niko Brandner jederzeit eine beliebige Menge Sekt bestellen, der exakt (!) nach Ihren persönlichen Vorgaben degorgiert, dosiert und etikettiert wird. Das haben dann wirklich nur Sie im Keller liegen, und ist nicht nur auf jeder Party oder als Präsent ein echter Hit. Sie lernen in diesem ganz besonderen Kurs also hautnah alles über die Herstellung von erstklassigem Sekt, werden zudem ausführlich durch den Betrieb von Griesel geführt, und das leibliche Wohl kommt selbstverständlich auch nicht zu kurz – ein großartiges Erlebnis für eine kleine Gruppe von Individualisten, die das ganz Besondere suchen. Und bei Griesel-Sekt finden!

ABLAUF:

Unter der Anleitung von Niko Brandner stellen Sie Ihren eigenen Sekt her!

TERMINE:

Sa, 27.08.16, 16.00-19.00 Uhr

Sa, 29.10.16, 16.00-19.00 Uhr

Griesel & Compagnie
Grieselstraße 34
64625 Bensheim

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



NEU

EIN BRANDHEISSES ABENTEUER IN DER BACHGAU-DESTILLE



Alexander Hotz

Sie wollten schon immer mal wissen, wie eine Brennerei funktioniert? Was alles benötigt wird, um edle Tropfen wie Whisky, Rum oder Wodka herzustellen? Dazu kann Ihnen Alexander Hotz jede



Menge erzählen. Der leidenschaftliche Brenner gehört zu den Besten seiner Zunft. Auf einem Gebiet ist Hotz sogar deutschlandweit Pionier: In seiner kleinen Destille in Schaaflheim produziert er nämlich ausgezeichneten Rum! Bio-Zuckerrohrmelasse aus Paraguay ist der Grundstoff für dieses hochwertige Destillat, zum Ansetzen und Verdünnen der Melasse setzt Hotz eine spezielle Mischung mit ausgekochten Maischen an, doch welchen Fruchtcocktail er schließlich für seinen edlen Tropfen verwendet, bleibt natürlich Betriebsgeheimnis. Nach zweifacher, schonender Destillation in Kupferbrennblasen und 13-monatiger Lagerung in Bourbon-Fässern begeistern Aromen von Schokolade, Mokka und Toffee die Nasen und Gaumen von Genießern und Kennern.

Ob Whisky, Rum oder Obstbrand von Birne, Apfel oder Kirsche: Das Brennverfahren ist überwiegend maßgebend für die Herstellung edler Spitzenerzeugnisse. Wie genau das funktioniert, erfahren Sie in diesem Kurs vor Ort vom Brennmeister persönlich:

Während der Brennereiführung werden verschiedene Brände, Geiste, Liköre und Apfelweine verkostet, doch auch für die solide Basis ist gesorgt: Auf dem üppigen Buffet finden sich Pesto-Frikadellen, mediterraner Schafskäse aus dem Ofen in Olivenöl mit Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Tomaten und frischen Kräutern, gegrillte Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Fenchel, frische Kräuter und Kräuterschmand sowie Couscousalat mit Frühlingszwiebeln und Minze auf Gurken-Erdnussalat mit Schmand.

Definitiv ein „brandheißes Abenteuer“!

TERMINE:

09.07.16, 19.30-23.00 Uhr

27.08.16, 19.30-23.00 Uhr

Bachgau-Destille
Hauptstraße 32, 64850 Schaaflheim

79 € inkl. Getränke



NEU

ALLES CURRY ODER WAS?



Monika Klinkert

Nicht nur in Indien, sondern auch im Rest der Welt findet das exotische Gewürz Curry immer mehr Freunde, doch Curry ist mit absoluter Sicherheit nicht gleich Curry! Gibt es einen Currybaum? Wird das Pulver aus Wurzeln von Büschen gewonnen? Pflückt man irgendwo frische Currykörner? Fragen über Fragen rund um die ungemein vielfältige Gewürzmischung, die übrigens indischen Masalas nachempfunden wurde.

Auf jede dieser Fragen hat Monika Klinkert die passende Antwort: In ihrer eigenen Mühle in Braunfels stellt die ambitionierte Köchin ihre ganz individuelle Currymischung her und lädt nun neugierige Hobbyköche zu sich ein, um anschaulich zu erläutern, wie das geheimnisvolle Gold selbst hergestellt werden kann. Man nehme einen Mörser, verschiedene Zutaten und mache sich an die Arbeit. Welche das genau sind und welche Anwendung Currypulver in der Küche findet, verrät Klinkert vor Ort. Während des vierstündigen Workshops können die Teilnehmer unter Anleitung aus drei verschiedenen Rezepturen ihr eigenes Currygewürz herstellen und anschließend natürlich mit nach Hause nehmen.

Monika Klinkert erzählt ihren Teilnehmern dabei alles Wissenswerte und führt sie behutsam an die verschiedenen Gewürze heran. Jeder wiegt, röstet und mörsert so lang, bis die perfekte Currymischung entstanden ist. Anschließend wird daraus ein schmackhaftes Curry-Gericht gekocht und zusammen gegessen. Genießen Sie den Duft der exotischen Zutaten und lassen Sie sich anschließend schmecken, was Sie zuvor in fröhlicher Arbeit selbst zubereitet haben!



ABLAUF:

Curry-Workshop mit Gewürzen, Kochen und gemeinsamen Essen. Anschließend darf jeder Teilnehmer seine eigens hergestellte Currymischung mit nach Hause nehmen.

TERMINE:

Sa, 13.08.16, 17.00-21.00 Uhr

Sa, 08.10.16, 17.00-21.00 Uhr

senfwerk9

Marktplatz 2

35619 Braunfels

59 € inkl. Getränke

DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE



Astrid Keim

Astrid Keim führt in diesem Kurs durch die Seite der Gastronomie, die den meisten Restaurantbesuchern verborgen bleibt: Wie wird im Restaurant kalkuliert, woran erkennt man, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, und was verbirgt sich hinter fantasievollen Namen auf der Speisekarte? Im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs aus der Küche ihres Mannes Eckhardt Keim betreibt sie also sozusagen aktiven Geheimnisverrat, erklärt das richtige Lesen einer Speisekarte und vieles mehr. Ist das, was auf den Tisch kommt, tatsächlich frisch gekocht oder Convenience? Das lässt sich am besten am eigenen Gaumen erspüren, deshalb kommt beides an den Tisch - hier sind die Geschmacksnerven gefragt!



Estragon

MENÜ:

Wagyu-Pastete mit Cumberlandsauce oder Krustentierterrine mit hausgebeiztem Gewürzlachs
Variation von Edelfischen mit Safran-Estragonsauce oder Geschmorte Ochsenbacke in Tempranillo

Mousse au chocolat oder Kleine französische Käseauswahl

TERMINE:

Do, 11.08.16, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 12.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

Fotos: Shutterstock/OlhaAfanasieva, privat, Monika Klinkert, senfwerk9



MILCHSCHAUAM 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 Milchmischgetränken, warm- und kaltschaumfähig.

Mehr Infos unter:
UEBERMILK.DE

ÜBERMILK

facebook.com/uebermilk



Sende uns deinen besten Latteart-Shot an info@uebermilk.de und gewinne 1 von 10 übercoolen Milch-pitchern in überblau.

Einsendeschluss:
17.04.2016



FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

FrischeParadies & Genussakademie

In diesem Kurs werden nur jene besten und edelsten Stücke verkostet, die ausschließlich in der gehobenen Sternegastronomie auf den Tisch kommen. Nach diesem Abend verstehen Sie dann auch, warum die Gerichte dort immer so viel besser schmecken. Die Genussakademie und das FrischeParadies bringen spanisches Iberico-Schwein, zarte Lammschulter und verschiedene feine Stücke vom Rind mit: einmal probiert, für immer verführt! Dazu gibt es fein abgestimmte Beilagen und natürlich auch den ein oder anderen Tipp zur perfekten Zubereitung der edlen Stücke. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise, deren logische Ergänzung übrigens nur „Feinstes Fleisch – der Kochkurs“ heißen kann – ebenfalls Programm der Genussakademie!



MENÜ:

- Iberico-Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce
- Langsam gegrillte Lammschulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse
- Rindfleischtasting mit hausgemachten Pommes alumettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen
- Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

TERMINE:

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

Warum schmeckt Fisch im Sternrestaurant 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? Wo fängt man den besten Hummer? 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 Facts zu Fangmethoden, Frische und Verarbeitung!

MENÜ:

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

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 südtalischer Antipasti. Eine spannende Entdeckungsreise am Gaumen, unverwechselbar italienisch und dabei selbstverständlich streng geheim!



DIE WEINE

- 2015 Greco di Tufo Loggia della Serra, Terredora
- 2014 Grillo IGT, Feudo Arancio
- 2007 Ciro Riserva Duca San Felice, Librandi
- 2014 Primitivo Orus, Vinosia
- 2009 Don Carmelo rosso, Tenuta Al Bano Carissi
- 2014 Barbazzale rosso, Cottanera
- 2010 Aglianico Terre del Vulcano, Bisceglia
- 2012 Falerno del Massico rosso, Nugnes

TERMINE:

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, 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 Gindschungel und erläutert ausführlich sämtliche Details rund um Herstellung und Genuss.

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, 24.09.16, 18.30-22.30 Uhr
 Sa, 19.11.16, 18.30-22.30 Uhr
 Die Genussakademie

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

WEIN & KÄSE – EIN HARMONISCHES DUETT

Martin Stachel

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

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 01.10.16, 18.30-22.30 Uhr
 Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

SO GEHT WEIN

Martin Stachel

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!

Martin Stachel 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 bleibt Ihnen hier nichts erspart, was den Spaß am Wein so richtig in Schwung bringt.

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, 07.10.16, 18.30-22.30 Uhr
 So, 26.11.16, 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 Champagnertasting Häppchen reicht, die ohne Umschweife das perfekte Zusammenspiel von Champagner mit verschiedensten Gerichten dokumentieren. Im Mittelpunkt des Abends steht jedoch das luxuriöse Getränk selbst: Acht unterschiedliche Varianten werden verkostet, und zwar vom günstigsten Einstieg aus dem Discounter über drei bekannte Marken, einen Winzerchampagner, Rosé und Blanc de Blancs bis zum ultimativen Highlight, der Grande Cuvée von Krug. Bastian Fiebig, Leiter der Genussakademie und ausgewiesener Kenner der Champagne, begleitet diese außergewöhnliche Vergleichsprobe mit profundem Hintergrundwissen zum eleganten Thema und der richtigen Prise Humor – das Thema Champagner ist ausgesprochen vielfältig, so dass jeder Teilnehmer nach diesem Abend mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, eine neue, spannende kulinarische Welt für sich entdeckt zu haben!

TERMINE:

Sa, 24.09.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 26.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

139 € | 129 € mit Genuss-Card



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 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 Knoblauchcroûton / Bourgogne Chardonnay Côte d'Or
Jambon persillé / Bourgogne Pinot Noir AOC Communal
Boeuf Bourguignon / Beaune 1er Cru
Der große Solist: ein roter Grand Cru (genaue Lage im Januar online)
Tarte aux pommes / Pouilly-Fuissé

TERMINE:

Fr, 14.10.2016, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

139 € inkl. Getränke | 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, 13.08.16, 18.00-23.00 Uhr
Sa, 10.09.16, 18.00-23.00 Uhr
WeinBäcker, Nibelungenallee 29,
60318 Frankfurt am Main

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



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 Süßkartoffelpalten

Vanille-Tonkabohnen-Mousse mit Espresso

TERMINE:

Fr, 09.09.16, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 05.11.16, 17.30-21.30 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, 07.09.16, 18.00-21.00 Uhr

Mi, 05.10.16, 18.00-21.00 Uhr

Die Genussakademie

49 €



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-Köchen in gewohnter Genussakademie-Qualität.

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

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

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 Maispouardenbrust à la Coq au Vin mit Champignons, Rotweinsauce und Perlwiebeln, Butternudeln
- Kross gebratenes Doradenfilet auf Fenchel-Tomatensugo und gezupftem Estragon
- Steinpilz-Risotto mit Parmesanschaum

DIE NACHSPESSEN

- Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee
- Grand-Marnier-Crème 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

PRIVATE PARTY

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

Fotos: Dirk Ostermeier, Shutterstock/Shebeko, Hallgerd, Fotolia/iko

DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS

Giovanni Burgarella

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

TERMINE:

Sa, 24.09.2016, 11.00-15.00 Uhr
 Sa, 15.10.2016, 11.00-15.00 Uhr
 Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



DER PROFI-BARISTA

Giovanni Burgarella

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

TERMINE:

Sa, 12.11.16, 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**

Freche Früchtchen

Design Form: Barbara Schmidt

Frisch, gesund, vital: Porzellan zum Zubereiten, Servieren und Genießen.



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



Der Apfelflüsterer

Andreas Schneider hat den Obsthof am Steinberg zu einer der besten Keltereien Deutschlands gemacht – und das ist noch längst nicht alles!

Den Apfelweinkelereien fehlt irgendwie jenes „sexy“ Vokabular, das die Traubenweinbranche kennt. So klingen „Lohnkelter“ oder „Schoppenwirtschaft“ eher rustikal, und Schneider gibt lieber den bodenständigen Bub vom Land als den Chateau-Besitzer. Tatsache ist jedoch, dass seine Still- und Schaumweine aus Apfel und Birne heute in zahlreichen europäischen Sternerestaurants auf der Karte stehen. Ja, es hat sich weit herumgesprochen, mit welch außergewöhnlich gutem Händchen Schneider seine Früchte in hervorragende Weine verwandelt – Frankfurter haben jedoch das große Glück, nur ein paar Kilometer „reisen“ zu müssen, um sich den kostbaren Stoff in den eigenen Keller legen zu können.

Solcher Erfolg entsteht nicht von selbst – seit Schneider 1993 das elterliche Gut übernahm, ticken hier die Uhren anders. Die Umstellung auf kontrolliert biologischen Anbau bereits ein Jahr später war der erste Schritt, dem sofort die liebevolle Pflege und Vermehrung alter, vom Aussterben bedrohter Sorten folgte. Heute ist der Obsthof eine Art kulinarisches Museum, in dem man faszinierende Apfelweine von Sorten probieren und erwerben kann, auf die seinerzeit niemand mehr einen Heller gesetzt hätte und deren großes Potenzial nun eine folgende Generation von Kelterern inspiriert und motiviert. Der gelernte Obstbauer öffnete 1999 seinen Obsthof für landsüchtige Städter, die immer zahlreicher auf seinen Bierbänken mitten im Apfelhain Platz nahmen. Schneiders Bio-Schoppenwirtschaft gehört heute zu den beliebtesten Sehnsuchtsorten der Frankfurter, und wer

einmal in diesem kleinen Paradies Platz genommen hat, kommt immer wieder.

Zum Glück kann man im kleinen Hofladen alles einkaufen, was die Heimreise leichter macht, doch wem das nicht genug ist, der kann sich von Schneider im Rahmen von Blüten-, Erdbeer-, Apfel- oder Fackelwanderungen genussvoll erklären lassen, was es alles in der Natur zu entdecken gibt. Events wie Jungweinproben, Raritätenverkostungen oder schlicht und lecker das gemeinsame Sammeln und Kelnern der Äpfel mit anschließender Vesper sorgen dafür, dass Kunden zu Freunden werden. Die sammelt Schneider unterdessen auch international, denn die gemeinsam mit dem Apfelweinsommelier Michael Stöckl alljährlich organisierte Fachmesse „Apfelwein weltweit“ (25./26.03.2017) lässt nun ein starkes weltweites Netzwerk entstehen. Eine ganz starke Leistung, doch sitzt man mit diesem ausgesprochen sympathischen Mann am Tisch, so nötigt ihm solches Lob höchstens ein feines Schmunzeln ab, bevor er wieder über sein Lieblingsthema spricht: die Natur, seine Äpfel, jene Menschen, die er mit seiner Liebe zu den wirklich wichtigen Dingen anstecken möchte. Und das gelingt ihm ganz ausgezeichnet!

Obsthof am Steinberg
Am Steinberg 24, 60437 Frankfurt
Tel. 06101 41522, Do/Fr 15–22 Uhr, Sa/So 11–22 Uhr
www.obsthof-am-steinberg.de

Auch Sterne-Köche benutzen **Geschmacksverstärker**.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

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

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

GAGGENAU

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 nord-spanischen 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



DAS ROMANTISCHE SCHLOSSHOTEL IM TAUNUS

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

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

Romantik Hotel Schloss Rettershof, Rettershof 5, 65779 Kelkheim, Tel. 06174/2 90 90, 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 hellen 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 / srabua.frankfurt@kempinski.com



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

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

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



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**



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 Lawerenz. 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**



GRILL IN THE CITY

Im Grünen und gleichzeitig inmitten der Innenstadt: Terrace on the Park im Hilton Frankfurt City Centre ist der Geheimtipp für den Sommer. Genießen Sie Grillspezialitäten, sommerliche Salate und kühle Getränke in entspannter Atmosphäre.

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

terrace on the park
Grillkunst auf höchster Stufe



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)**

Adventszauber in Südtirol

Kochen und genießen im Eisacktal mit Thomas Köster

Den detaillierten Ablauf und weitere Infos zur Reise finden Sie auf www.genussakademie.com

NEU

für Ihr bevorstehendes Weihnachtsmenü holen. Außerdem besuchen wir den weit über die Grenzen Südtirols hinaus bekannten Käseaffineur Hansi Baumgartner und sind zu Gast auf einem Gutshof, der sich dem Erhalt der Südtiroler Brillenschafe (Presidio SlowFood) verschrieben hat und statten der Landeshauptstadt Bozen mit ihrem bekannten Obstmarkt einen Besuch ab. Weingutsbesichtigungen und -degustationen im Eisacktal und Bozener Becken sowie Abendmenüs mit Südtiroler Spezialitäten runden die Tage in Südtirol ab.



ADVENTSZAUBER IN SÜDTIROL

THOMAS KÖSTER

4 Übernachtungen mit Frühstück im Romantikhotel Stafler**** im Doppelzimmer mit Bad/Dusche u. WC und Balkon www.stafler.com

- Begrüßungsaperitif
- 2 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie bspw. Manni Nössing und dem Erbhof Unterganzner inklusive Weinprobe
- 3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants
- Kochkurs mit dem Hauben- und Sternekoch Peter Girtler, anschließend dem Essen sowie begleitenden Weinen
- Besuch des Käseaffineurs Hansi Baumgartner inkl. Verkostung
- Seilbahnfahrt zum Abendessen im Berggasthof
- Besuch eines Brillenschafzüchters (Presidio SlowFood)
- Täglicher Begleitbus (ab/bis Romantikhotel Stafler) inkl. aller Parkgebühren
- Versierte, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise
- 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise
- Kochschürze & Rezeptmappe
- Lokale Tourismusabgabe

TERMIN: 23.11.16 bis 27.11.16

ORT: Romantikhotel Stafler, 39040 Freienfeld Sterzing

PREIS/PERSON
im DZ: 995 €

Zum ersten Adventswochenende sind wir in Südtirol zu Gast und stimmen uns gemeinsam auf die Vorweihnachtszeit ein! Sie wohnen im zwischen Sterzing und Brixen gelegenen

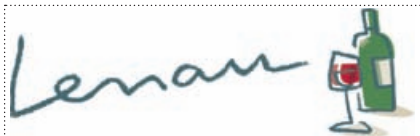
nämlich über einen geschmackvollen Wellnessbereich, in dem Sie den Alltag hinter sich lassen können. Wir besuchen den Weihnachtsmarkt von Brixen und erleben die romantische Stimmung der mittelalterlichen Laubengänge. Bei einem Kochkurs mit dem renommierten Hauben- und Sternekoch Peter Girtler unter dem Motto „Weihnachtsgaladinner in 4 Gängen“ können Sie sich Anregungen



Romantikhotel Stafler, das beste Voraussetzungen für einen Aufenthalt in dieser Jahreszeit erfüllt: Neben einem ausgezeichneten Restaurant verfügt es



Das 3 x 3 der guten Adressen



NICHT NUR FÜR DEN DORNBUSCH

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

Kostenfreier Lieferservice für Frankfurt-Mitte/Nord

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



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



FISCH FRANKE – GENUSSVOLLE VIELFALT RUND UM FISCH & FEINKOST

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

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



APFELWEINKONTOR – ZEITGEMÄSSE APFELWEINKULTUR

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

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



ZEIT & GENUSS

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

Zeit & Genuss, Inh. Florian Henrich
Katharinenstraße 2, 61476 Kronberg
Mo-Do 10-13 und 15-18 Uhr
Fr 10-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
Tel. 06173/6010077
www.zeitundgenuss.de
www.hessische-geschenkkörbe.de



SCHLEMMER-CARRÉE

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

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



MUSCAT TEA TIME BEI MUSCAT HAIRARTIST

Tee beim Friseur? Das ist kein Widerspruch, das ergänzt sich vortrefflich! Während die Kunden im extravaganen Friseursalon Muscat HairArtist gestylt werden, können sie über 20 verschiedene Teemischungen probieren. Die leckersten Tee's kann man mit nach Hause nehmen. Es gibt den Star Wisper (Kräutertee), Temple of Flowers (schwarzer Tee), Buddha's little Secret (weißer Tee) uvm.

Muscat Tea Time bei Muscat HairArtist
Große Bockenheimer Str. 37-39 (Freßgass)
60313 Frankfurt am Main, Tel. 069/90029484
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



IL GUSTO FRANKURT

Il Gusto auf der Schweizer Straße bietet Ihnen feine italienische Delikatessen, mediterrane Weine und vieles mehr. Von Pasta bis Pesto, Sauce, Marmelade oder Honig. Immer wieder gibt es ausgefallene Spezialitäten im Angebot – zum Beispiel Fischkonserven aus Portugal. Ein täglich wechselnder Mittagstisch rundet das Angebot ab. Und wer ein besonders Geschenk sucht kann zwischen Gutscheinen und mit Liebe und Sorgfalt zusammengestellten Präsentkörben wählen. Für Ihre Feier zaubern wir kreative Catering-Ideen auf den Tisch, von reiner Anlieferung bis Full-Service.

il gusto Frankfurt, Schweizer Straße 81, 60594 FFM,
Tel. 069/60605810, Fax: 069/60605811,
Mo-Fr 10-18.30, Sa 10-14 Uhr, www.ilgusto.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. Schoppetzer 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

Valencia – Traumreise für Hobbyköche

Drei Kochkurse plus Marktbesuch, Weinprobe, Stadtführung per Fahrrad und Unterbringung im Vier-Sterne-Hotel: Die Genussreise nach Valencia wird auch 2016 wieder ein absolutes Highlight!

Diese Stadt ist weit mehr als nur ein Geheimtipp: Unterbringung im Vier-Sterne-Hotel im Zentrum der Stadt, fröhliches Dinner im Canalla

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



Bistro des Sternekochs Ricard Camarena, beeindruckende Stadtführung mit dem Fahrrad (Valencia ist flach wie ein Teller!),

Sevilla: Sherry & Flamenco

Zwei Kochkurse, der Besuch in einer Olivenöl-Hacienda, Sherry-Tasting in Jerez de la Frontera und Flamenco hautnah!

Ganz komfortabel wohnen Sie nahe der Altstadt Sevillas im Vier-Sterne-Hotel Hesperia. Schon am Ankunftsabend geht es zu Fuß ins Tapas-Restaurant Enrique Becerra. Der nächste Morgen beginnt nach dem Frühstück mit einer Stadtführung: Die Kathedrale der Stadt ist die drittgrößte der Welt, das Real Alcázar einer der schönsten Paläste überhaupt, und die Altstadt von Sevilla ist sowieso schon eine Reise wert. Abends erwartet sie im Tribeca ein Showcooking und ein Gala-Dinner. Der nächste Tag beginnt auf dem Triana-Markt. Nach dem Rundgang durch die wunderschönen Hallen endet die Führung in der Kochschule Taller Andaluz de Cocina. Abends erleben Sie dann im Museo



del Baile eine Flamenco-Show. Samstags ist ein Besuch in der Hacienda Guzman mit über 140 Olivensorten geplant. Nach Rundgang und ausführlicher Ölprobe geht es schlussendlich in die Sherry-Metropole Jerez de la Frontera.

VALENCIA – TRAUMREISE FÜR HOBBYKÖCHE

BERND KNÖLLER, TONI MONTOLIU, CASA MONTAÑA

LEISTUNGEN:

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

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

TERMIN: Mi, 29.03.17, 18.00 Uhr bis
So, 02.04.17, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON: 895 €

Den detaillierten Ablauf und weitere Infos zur Reise finden Sie auf 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
Fahrkosten 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.

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



KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

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

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

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

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



FAMILIENTRADITION SEIT 1914

Seit Generationen der Treffpunkt für Kaffeegenießer! Seit über 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;
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



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. 0173/6602413
Mi/Do 14-19, Fr 14-20, Sa 12-16 Uhr,
www.whiskyforlife.de



GENUSS-SHOP

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

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



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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



DIE FRANKFURTER WEININSEL TOUR - WEINPROBE-RUNDGANG DURCH BORNHEIMS EINZIGARTIGE VINOHEKEN

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

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



AUS ZUTATEN DER NATUR ...

stellen wir unsere Backwaren alle selbst her. Wir setzen keine Fertigbackmischungen ein, arbeiten nur nach eigenen Rezepturen und legen großen Wert auf traditionelle Handarbeit.

Unsere selbst gemachten Kuchen sehen zwar nicht jeden Tag genau gleich aus, sind dafür aber aus besten Zutaten mit viel Liebe von Hand gemacht und schmecken unvergleichlich gut.

Kröger's Brötchen
Leipziger Straße 58, 60487 Ffm, T 0 69 - 77 45 45
Mo-Fr 6.30 - 18.30, Sa 6.30 - 14.30 & So 8 - 11 Uhr
www.kroegers-broetchen.de



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, www.villatortenspiel.de,
konditorei.c.keller@gmx.de, Mo-Sa: 8 bis 16 Uhr

Kampanien: Eine Koch- und Weinreise

Zwischen Vesuv und Amalfiküste schlägt das innovative Herz Italiens – hier erwachen alte Weinbauregionen zu neuem Leben.

Vom beeindruckenden Blick auf den Vesuv bis zur atemberaubenden Kulisse der Amalfiküste – Kampagnen südlich von Neapel hat viele Seiten. Kulinarisch ist diese Region die Heimat des auch bei uns inzwischen sehr beliebten Büffelmozzarellas, Neapel gilt als die Wiege der Pizza, und das Klima bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Zitrusfrüchten – Amalfi-Zitronen gelten bei Feinschmeckern als erste Wahl. 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 Haselnusshaine 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-Büffelzucht 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

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

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 Büffelzucht

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 Napoletano, 84099 San Cipriano Picentino (SA)

TERMIN: 19.09.16. bis 23.09.16

PREIS/PERSON im DZ: 995 €

Quer durchs Gemüsebeet

Ein traumhaftes Wochenende inklusive Kochkurs und Übernachtung bietet das Schlosshotel Heusenstamm nun exklusiv für die Kunden der Genussakademie an. Das Besondere: Kräuter und Gemüse ernten und pflücken die Teilnehmer selbst!

An diesem Wochenende ist der Name Programm! Das besondere Extra dieser schönen Location? Die Inhaber des Hotels bewirtschaften neben dem Tagesgeschäft umfangreiche Kräuter-, Obst- und Gemüseärten, 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! Zu guter Letzt öffnet das SchlossHotel dieses Jahr noch zweimal 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:

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:

Fr, 19.08.16, 16.00 Uhr bis Sa, 20.08.16, 12.00 Uhr
Fr, 07.10.16, 16.00 Uhr bis Sa, 08.10.16, 12 Uhr

PREIS/PERSON im DZ:

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

Das 3 x 3 der guten Adressen



ECHTE BACKTRADITION IN 4. GENERATION

Kuchen, Gebäck und Torten für besondere Anlässe – wir backen alles selbst. Gerne verwöhnen wir Sie auch in unserem klimatisierten Café.

Besuchen Sie unseren Online-Shop.

**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 Kräfte 12,
60311 Frankfurt, Mo-Fr 8.30-19.30 Uhr,
Sa/So 9.30-19.30 Uhr, Tel. 069/92020515,
E-Mail info@sternkaffeeamPaulsplatz.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

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



jeden noch so gestressten Gast sofort entspannen. Am Abend treffen sich dann Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle

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
Geister 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

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!



Lassen Sie sich im Nostalgiebus durch Rheinhessen kutschieren und genießen Sie Weine von drei Winzern zusammen mit köstlichen Speisen. Alle Weingüter sowie das Hotel selbst wurden von der Great Wine Capital Organisation mit dem Best of Wine Tourism Award ausgezeichnet. Start- und Endpunkt der Rundreise ist das Best Western Hotel Alzey. Die Erlebnisfahrt beginnt mit dem Nostalgiebus SETRA, Baujahr 1966. Als

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

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

DIE WEINENTDECKER-NOSTALGIEBUSTOUR

MICHAEL WERNER

ABLAUF:

Beginn mit einem Aperitif um 17.30 Uhr im BEST WESTERN Hotel Alzey; Check-in ab 15 Uhr möglich
Start und Ziel: Best Western Hotel Alzey, Karl-Heinz-Kipp-Straße 13 in Alzey

LEISTUNGEN: Eine Übernachtung mit Fit-Frühstücksbuffet, Nostalgiebusfahrt zu drei verschiedenen Weingütern mit 4-Gänge-Menü inklusive begleitender Weine (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 Landstraße 408
60389 Frankfurt

Sachsenhausen
Mailänder Straße 8
60598 Frankfurt

Gravensteiner Arkaden
Gravensteiner Platz 4-6
60435 Frankfurt

Rebstockhöfe
Leonardo-da-Vinci-Allee 4-8
60486 Frankfurt

 www.facebook.com/tegut

www.tegut.com



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

