



Genuss

MAGAZIN

Frankfurt & Rhein-Main

Schöner essen und trinken im Herbst:

hr-Moderatorin

Bärbel Schäfer

zu Gast in der Genussakademie



KOCHEN WIE IN DUBAI:
Jumeirah Oriental Grill



CAVEMAN DELUXE:
Grillfest für Steinzeit-Gourmets



TOLLE GESCHENK-IDEEN:
Das große Weihnachts-Special



www.facebook.com/FrankfurterSparkasse



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.

frankfurter-sparkasse.de



Frankfurter
Sparkasse

1822

Dieser Herbst wird heiß

Liebe Genießerinnen und Genießer,

Nachdem sich der Sommer nun doch endlich dazu entschlossen hat, den Temperaturregler auf Volldampf zu stellen, reifen Gemüse und Früchte allmählich ihrem perfekten Erntezeitpunkt entgegen, während das Team der Genussakademie schon emsig damit beschäftigt ist, den ganzen Segen in genussvolle Ideen zu verwandeln. Von **Caveman Deluxe** bis zum **perfekten Weihnachtsfisch**, von **frischen Pilzen** bis zum **ritterlichen Dinner am Rhein** versammelt sich hier wieder alles, was Ihnen anschließend auch am eigenen Herd viel Freude bereiten wird!

Auf dem Titel finden Sie diesmal ein bekanntes, für eine Kochschule aber durchaus ungewohntes Gesicht. Was viele nicht wissen: **Bärbel Schäfer** ist neben der Tatsache, dass sie eine bemerkenswerte Autorin und wunderbare Moderatorin ist, auch eine voll ausgebildete Hotelkauffrau. Inklusiv reichem Schatz an Wissen rund um kulinarische Freuden. Sie bringt jede Menge interessanter Geschichten und ein ganz persönliches Vier-Gänge-Menü mit ins Medienhaus, um dort mit einem kleinen Kreis von neugierigen Gästen gemeinsam zu reden, aus ihren Büchern vorzulesen und natürlich zu kochen – der Beginn einer Reihe von Veranstaltungen mit interessanten Frankfurter Gesichtern.



Außerdem haben wir einen der spannendsten Sektmacher der Republik besucht, den einige Teilnehmer bereits persönlich im Rahmen einer Veranstaltung der Genussakademie kennenlernen durften. **Niko Brandner** ist mit seinem **Griesel-Sekt** für das spannendste Start-up der letzten Jahre und mehr als nur einen Besuch wert. Das **Café Siesmayer** ist in Frankfurt eine echte Institution – wir haben hinter die Kulissen geschaut, mit den Machern gesprochen und natürlich exklusive Termine vereinbart. Ein Event geht in Runde drei: Bei der nächsten **Destination Wine am Frankfurter Flughafen** ist die Genussakademie an Bord! Schließlich geht es ganz verschärft auf **Weihnachten** mit seinen ganz besonderen Herausforderungen zu, **Silvester** ist auch nicht mehr fern und auf die hiermit auftretenden Fragen gibt dieses Heft ebenfalls Antworten, die gefallen.

Eines müssen Sie allerdings tun:
Weiterlesen. Ich wünsche Ihnen
viel Spaß dabei und verbleibe

Mit genussvollen Grüßen, Ihr

Bastian Fiebig



GENUSS-KURSE

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

Spitzenköche

- 12 WIEDER DA: Das Nova-Regio Weihnachtsmenü mit Matthias Schmidt
- 12 Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt
- 12 Die grüne Revolution 2.0 mit Jochim Busch, Restaurant Gustav
- 13 Genuss im Piemont! mit Carmelo Greco
- 13 Kochen wie im Seven Swans mit Jan Hoffmann
- 13 Spitzenküche am Markt mit Uwe Weber
- 14 Österreich innovativ! mit Mario Lohninger
- 14 Mediterran Deluxe 2.0 mit Georgios Krokos
- 14 Die Tricks der Sterneköche mit Georgios Krokos
- 14 Feinstes Seafood – der Kochkurs mit Georgios Krokos
- 14 Feinstes Fleisch – der Kochkurs mit David Fischer
- 15 Alles Hummer mit David Fischer
- 15 Burger Deluxe mit David Fischer

Backstage Special

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

Bestseller

- 18 NEU: Caveman Deluxe! Grillfest für Steinzeit-Gourmets mit Jörg Ludwig
- 18 NEU: Backen Sie sich Ihren Feierabend! mit Udo Becker
- 18 Kochen im Wohnzimmer mit Marc Kaltwasser
- 19 Das große Burgerbegehren! mit Oliver Schneider
- 19 Das perfekte Schnitzel mit Steffen Ott
- 19 Feinstes Lamm mit Steffen Ott



Bestseller

- 19 Die lange Nacht der Knödel mit dem Team der Genussakademie
- 19 Die lange Nacht der Pfannkuchen mit dem Team der Genussakademie
- 20 Wunderbares Mee(h)r mit Eckhardt Keim
- 20 Kreative Odenwälder Landhaus-Küche mit Thomas Treusch
- 20 Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfliche mit Michael Schmidt
- 21 Aromatisches Doppel – Food & Whisky mit Chris Pepper
- 21 Die echte Frankfurter Küche mit Danilo Klinke
- 21 Scharfe Fakten: Raffinierte Senfküche mit Monika Klinkert
- 22 Süße Versuchungen: Macarons! mit Lisa Marie Jagomast
- 22 Cupcakes mit Ewa Feix
- 22 Designing Cupcakes mit Ewa Feix
- 22 Perfekte Torten mit Ewa Feix
- 22 American Goodies mit Ewa Feix

Trend & Saison

- 24 NEU: Die feine Pilzküche mit Steffen Ott
- 24 WIEDER DA: Ente trifft Kürbis mit Thomas Fischer
- 24 Keims neue Kräuter mit Eckhardt Keim
- 25 Herbstliche Genüsse mit Eckhardt Keim
- 25 Mehr als nur eine Suppe mit Eckhardt Keim
- 25 Wild für Feinschmecker mit Steffen Ott
- 26 NEU: Exotisch, fruchtig, smart: Powerfood! mit Dr. Gabriele Stahl
- 26 NEU: Einfach vegan! mit Katharina Bäcker
- 26 Rohstoff im Roomers mit Hubertus Marquardt
- 28 Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda! mit Hagen Schunk
- 28 Wonderful: Vegane Küche im Wondergood mit Olga Kuvsinova
- 28 Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz mit Ellen Hoffmann-Hromek
- 28 Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst mit Kerstin Rosenberg
- 30 NEU: Der perfekte Weihnachtsfisch mit Gregor Engels
- 30 NEU: Feine Weihnachtsbäckerei mit Lisa Marie Jagomast
- 30 NEU: Auf die Plätzchen, fertig, los mit Michael Szwundkowski
- 31 WIEDER DA: Des Martin's Gans mit Volker Hintz

Trend & Saison

- 31 WIEDER DA: Gans ganz klassisch mit Thomas Fischer
- 31 WIEDER DA: Das Genussakademie-Weihnachtsmenü mit David Fischer
- 32 WIEDER DA: Silvester mit David Fischer

International

- 38 NEU: Die japanische Küche – vegan mit Atsuko Iimori
- 38 NEU: Jumeirah Oriental Grill mit Frank Hartung

Europa/Mediterran

- 39 Esther Passerinis lombardische Köstlichkeiten mit Esther Passerini
- 39 Pizza Pizza! mit Paolo Cimino
- 39 Adoro il Gusto – Kochen mit Balsamico mit Ivan Cimini
- 39 Tapas Deluxe mit Luis Ponte
- 39 Tapas und Paellas mit Manuel Arias
- 40 Die feine bretonische Fischküche mit David Fischer
- 40 Die beliebtesten Klassiker Frankreichs mit David Fischer
- 40 Kochen wie Gott in Frankreich mit dem Team der Genussakademie
- 40 Das gläserne Buffet – Mediterran mit dem Team der Genussakademie
- 41 WIEDER DA: Österreichs süße Kracher mit Steffen Ott

Asien

- 42 Sushi Deluxe mit Linn Htung Aung
- 42 Simply Sushi mit Kazuhiro Yasunaga
- 42 Zauberhaftes Vietnam mit Thanh Thuy Duong

Afrika

- 42 Die senegalesische Küche mit Fatou Seubert

Orient

- 43 Die klassische libanesische Küche mit Oliver Schneider

Andere genussvolle Regionen

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

CLR

- 20 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, kueimmerle@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

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

Gartechniken

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

Feinschliff

- 47 Selbst Brot backen
- 47 Schöne Desserts selbst gemacht
- 47 Schalen- und Krustentiere
- 47 Das große Zittern: vier beeindruckend schwierige Gerichte – kinderleicht!
- 48 Klein und fein – Fingerfood
- 48 Messer scharf!
- 48 Ganz schön schnittig

GENUSS-EVENTS

Wir kochen, Sie genießen.

Essen

- 52 NEU: Advent, Advent beim WeinBäcker mit Andreas Bächer
- 53 Feinstes Fleisch – das Tasting mit Frischeparadies und Genussakademie
- 53 Feinstes Seafood – das Tasting mit Frischeparadies und Genussakademie
- 53 Die Geheimnisse der Gastronomie mit Astrid Keim
- 55 Die magische Mischung: Curry! mit Monika Klingert

Trinken

- 52 WIEDER DA: Illy Kaffee & Cocktail mit dem Team der Genussakademie
- 54 Genießen wie die Könige: Göttliches Burgund! mit Bastian Fiebig
- 54 Tapas und Wein beim WeinBäcker mit Andreas Bächer
- 54 Entdecken Sie Gin! mit Martin Stachel
- 54 Das Mafia-Tasting: Weinentdeckungen aus Süditalien! mit Martin Stachel
- 54 So geht Wein mit Martin Stachel
- 55 Perlender Luxus – das Champagner-tasting! mit Bastian Fiebig
- 55 Spitzensekt in Handarbeit mit Niko Brandner
- 58 Die Geheimnisse der Baristas mit Giovanni Burgarella
- 58 Der Profi-Barista mit Giovanni Burgarella

Events

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

GENUSS REISEN

Tolle Reisen und Weekends

Reisen

- 62 Adventszauber in Südtirol
- 64 Valencia – Traumreise für Hobbyköche

Weekends

- 64 NEU: Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein mit Katrin Kleemann
- 66 NEU: Eine Nacht in der Toskana Deutschlands mit Christian Jegensdorf
- 66 Fürstlich kochen im Schlosshotel Gdern mit Hubertus Schultz

PRIVATE



Dining

Wir kochen bei Ihnen

- 56 Private Dining

Ausgabe 4 | 2016

Magazin

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

Besuch beim Küchenchef

- 8 Café Siesmayer
Frankreich an Palmen

Titelstory

- 16 Ein Abend mit Bäbel Schäfer

Genusskalender

- 34 Alle Kochkurse von November bis März

Erzeuger-Porträt

- 36 Griesel & Compagnie Sektmanufaktur: Von der Bank ans Rüttelpult

Events

- 60 Destination Wine 2016: Darauf werden Sie fliegen!

Kolumnen

- 10 THOMAS' HAUSGESCHICHTEN
Thomas Haus:
Nahrungsaufnahme, Kultur oder Vergnügen
- 25 PHILIPPS GADGET-KELLER
Philipp Keller:
Nützliche Dinge für den Alltag
- 41 ENGELS-GEFLÜSTER
Gregor Engels:
Mit Fisch verlänger' ich den Urlaub!
- 48 PUNDAS ROTE LEIDENSCHAFTEN
Pit Punda:
Barolo Boys
- 58 WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE
Wolfgang Feierfeil:
Das Jahrhundert der Jahrhundertjahrgänge

UNSERE PARTNER:



GAGGENAU



JENAER GLAS



BIONADE



KENWOOD
CREATE MORE

MySlicer.de
Trading & Restoring

hrfernsehen





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

Die feine Pilzküche

Waldpilz-Frittata mit
herbstlichen Salaten
Gnocchi mit Steinpilzen
und Parmesanschaum
Rinderfilet an Risotto
mit gerösteten Schwammerln
Warmer Zartbitter-Schokoladen-Schaum
mit Orange

ab 17.10.2016 | Seite 24

Ente trifft Kürbis

Gebratene Entenstopfleber auf Blutwurst-Galette
mit Kürbisstroh
Exotisches Kürbiscrème-Süppchen mit Chili
und gebratener Wildgarnele
Bauernente aus dem Ofen im eigenen Jus
auf Süßkartoffel-Kürbis-Püree
Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgen-Ragout

ab 04.11.2016 | Seite 24

Exotisch, fruchtig, smart: Powerfood!

Spinatsalat mit zweierlei Früchten:
Granatapfel und Mango
Marinierte Eier auf buntem
Kräuter- und Sprossennest mit Quinoa
Schweinemedaillons in Honigmelone
und Pinienpolenta
Saftiges Apfelbrot und Zitronencreme

ab 22.10.2016 | Seite 26

Jumeirah Oriental Grill

Gegrillter Caesar-Salad mit Wildgarnelen,
Oliven und Croûtons
Gelbe Linsensuppe mit glasierter Wachtelbrust,
Pita und Limette
Lammrücken in Muhammara-Kruste
mit Auberginenkaviar, Bulgur und Tomate
Blätterteig mit Rosenwasser, Pistazieneis,
gegrillter Mango und Vanille

ab 09.10.2016 | Seite 38

Das Genussakademie Weihnachtsmenü

Gebratene Jakobsmuscheln auf Waldorfsalat mit
Feldsalat, Apfel, Sellerie und Walnussvinaigrette
Maronenravioli mit gebratenen Waldpilzen
und Madeirasauce
Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit Topinambur-
creme, gebratenem Wirsing und glasierten Schalotten
Rotweibirne mit Nougatparfait und weihnachtlicher
Gewürzabayon

ab 03.12.2016 | Seite 31

Caveman Deluxe!

Tomahawk
Rindernacken
Maishühnchen
Ganze Fische in Bananenblättern (Dorade, Lachsfilet...)
Ganzes Rinderfilet am Stück
Jakobsmuscheln in der eigenen Schale
Wildschweintrüben am Stück
Wild- und Lambratwürstchen

ab 26.11.2016 | Seite 18

Die japanische Küche - vegan

Miso-Suppe mit Sojabohnenpaste
und Seetangbrühe
Vegane Maki Sushi
Knusprig frittierte Tempura
Sesambällchen
mit Azukibohnen

ab 19.12.2016 | Seite 38

Gans ganz klassisch

Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche
und kleinem Feldsalat
Steinpilz-Cappuccino
Brust und Keule von der Hafermastgans in eigener Jus
mit confiertem Rotkraut und Semmelauf
Tonkabohnen-Zimt-Parfait
mit karamellisierten Feigen

ab 03.12.2016 | Seite 31

Feine Weihnachtsbäckerei

Sizilianisches Mandelgebäck
Spritzgebäck mit Tonkabohne
Aprikosen-Rosmarin-Heidesand
Buttergebäck-Bäumchen
Eigelb-Makronen

ab 03.12.2016 | Seite 30

Der perfekte Weihnachtsfisch

Thunfischtatar, Rote-Curry-Majo, Wasabi
Senfei mit Forellen-Kaviar, Rote Bete,
heiß geräuchertes Forellenfilet, Senfschaum, Kerbel
Heilbuttfilet mit Birnen, Rosinen,
Pinienkernbutter und Bohnen
Mandelkrokant
und Granité von der Karotte

ab 27.11.2016 | Seite 30



Frankreich an Palmen

Mit dem Café Siesmayer hat Robert Mangold im Jahr 2004 einen Volltreffer gelandet, doch die seinerzeit erste Konditorei-Neueröffnung seit 17 Jahren war gleichzeitig auch der Start für ein in der Mainmetropole einzigartiges Brasseriekonzept, das sowohl die Frankfurter als auch Gäste von außerhalb gleichermaßen 365 Tage im Jahr glücklich macht.

Text: Bastian Fiebig, Fotos: Dirk Ostermeier

Erinnern Sie sich noch an die schäbige, kleine „Gastronomie“, die vor vielen, vielen Jahren in Nähe des Eingangsbereichs zum Palmengarten in der Siesmayerstraße mit Eis am Stiel und allerlei eher gruseligen Speisen den Druck auf die Leitung des so einzigartigen Botanischen Gartens erhöhte, Besuchern endlich eine interessante Alternative zum eigentlich ebenfalls nicht gerade aufregenden Restaurant im Palmengarten-Gesellschaftshaus zu bieten? Das waren noch die harten Zeiten

zwischen Schnitzel mit heller Sauce und Cremetorten, die man vermutlich besser zum Werfen denn zum Essen verwendet hätte. Da kam das Betreibersteam Dillinger, Klinke und Mangold gerade recht. Der Plan zur völligen Umgestaltung des Palmengarten-Gesellschaftshaus war 1999 zwar noch nicht in trockenen Tüchern, doch der Gastronom mit seinem Gespür für Qualität und Innovation hatte schnell eine Idee, was man aus den damals bereits leerstehenden Räumen alles machen könnte. Und

natürlich auch eine Idee zum Thema Gastronomie am Rande der Siesmayerstraße. Während das Gesellschaftshaus dann noch weit über 10 Jahre brauchte, um die heutige, prächtige Gestalt inklusive Zwei-Sterne-Restaurant anzunehmen, ging es mit dem Projekt Siesmayer deutlich schneller voran. Die Galerie West wurde renoviert, da zog man hier 2002 schon mal übergangsweise ein, damit wenigstens ein simples Café für kulinarische Unterhaltung sorgen konnte. 18 Monate später war dann endlich das Gebäude bezugsbereit, in dem heute das beste Café der Stadt residiert. Das Konzept war klar: Hier sollte kein Tortenparadies à la Café Laumer entstehen, Vorbild war vielmehr die französische Stückpâtisserie, also jene kleinen, ungemein feinen süßen Kunstwerke, die schon in der Auslage das Auge begeistern, um dieses Versprechen anschließend am Gaumen einzulösen. Klasse statt Masse, Kunst anstelle von Handwerk war der Impuls, den Robert Mangold bereits während seiner Ausbildung zum Koch vom damaligen Weltmeister der Pâtisiers Walter Schmidt im Frankfurter Hotel Intercontinental verinnerlicht hatte. Das süße Leben zog den jungen Robert in seinen Bann, und so bekam er immer wieder Sonderaufgaben in Sachen Zuckerbäckerei – eine Leidenschaft, die ihn seitdem nicht mehr losließ und im Caféhaus Siesmayer nun Gestalt annehmen konnte.

Genuss von früh bis spät

Das nach dem Schöpfer des Frankfurter Palmengartens benannte Siesmayer nennt sich Caféhaus, doch der Name trügt: Betrachtet man das Ganze aus der Sicht eines Österreichers, so befindet man sich in einem echten Wiener Kaffeehaus, in dem der Gast ganztägig versorgt wird – vom Frühstück über Mittag- bis zum frühen Abendessen, das Ganze immer begleitet von Kaffee- und Teespezialitäten sowie den verführerischen süßen Kunstwerken aus der Pâtisserie-Abteilung. Schaut man jedoch mit dem Blick von Robert Mangolds persönlicher Lieblingsküche auf das Konzept, so befinden wir uns in einer französischen Brasserie, was auch die von Küchenchef Patrick Raether zusammengestellte, zwischen Frankfurter Lokalkolorit und mediterranen Gerichten lavierende Speisekarte unterstreicht. Raether sammelte zuvor Erfahrung in der Villa Kennedy und dem Marburger Sternrestaurant Villa Vita, bevor er den Posten am Herd des Siesmayer übernahm, Souschef Dominik Gande arbeitete vorher im Tigerpalast mit Alfred Friedrich und Christoph Rainer – hochqualifizierte Mitarbeiter, die das anspruchsvolle und dennoch völlig unaufgeregte wirkende Konzept Tag für Tag erfolgreich in Gerichte umsetzen, die spätestens zur Mittagszeit für voll besetzte Tische sorgen. Es sind zusammengefasst etwa 240 Plätze, die hier an schönen Tagen im eleganten Innenraum mit Fotografien von Lithografien von Max Beckmann an der Wand und auf der herrlichen, direkt an den Palmengarten angrenzenden Terrasse häufig komplett besetzt sind. Genau der richtige Job für Robert Mangolds Frau Helena, die als Restaurantleiterin gemeinsam mit ihrer rechten Hand Florian Friedrich ein so freundliches wie emsiges Team durch oft stürmische See führt, denn insbesondere im Sommer mischt sich hier eine anspruchsvolle Stammkundschaft mit neugierigen Besuchern des Palmengartens, die nur auf eine Tasse Kaffee vorbeikommen, gebannt von der unglaublichen Vitrine wie hypnotisiert stehenbleiben, um sich schließlich mit allerlei süßen Verführungen einzudecken und den Platz für weitere



Backstubeleiterin Laura Grün

Besucher freizugeben, die wiederum für Staus und Komplikationen sorgen. Helena Mangold hat das jedoch souverän im Griff – nicht umsonst hat das Personal einen ausgezeichneten Ruf, den es jeden Tag aufs Neue verteidigt.

Sichere Hände für süße Träume

Die Vitrine. Herzstück des Siesmayer. Hier kann man auch schon vom Hinschauen glücklich werden, doch in den allermeisten Fällen bleibt es nicht dabei. Nicht ohne Grund wartet die Speisekarte mit Abbildungen der oft nur saisonal erhältlichen Kreationen auf, denn hier gilt: einmal gesehen, für immer verfallen. Die traumhaften Kunstwerke entstehen direkt unter der Küche in einer Backstube, deren Leiterin Hessens beste Konditorin ist – beim bundesweiten Wettbewerb erreichte Laura Grün einen Platz unter den ersten drei, für eine junge Dame schon mal ganz ausgezeichnet. Kein Wunder, schließlich lernte sie ihr Handwerk im bereits legendären Neu-Isenburger Café Wessinger. Ursprünglich entwickelte Mangold die Palette der süßen Süchtigmacher gemeinsam mit der Japanerin Tomomi Sugimoto. Sie war für die Pâtisserie des Tiger-Restaurants zuständig und während der Übergangsphase in der Galerie West inspirierende Kraft bei der Zusammenstellung eines aussagekräftigen Pâtisserie-Sortiments. Dann traf sie Amors Pfeil, Nachwuchs stand ins Haus und mit ihm der Umzug vom Main an den Neckar. Bei Laura Grün traf Mangold mit dem Stichwort „Französische Stückpâtisserie“ den Punkt, an dem der Funke zur Leidenschaft überschlägt, und mit Robert Polz holte er sich einen weiteren inspirierten Mitstreiter für das ambitionierte Projekt. Die Zeit gibt ihm mehr als recht,

THOMAS' HAUS- GESCHICHTEN



Thomas Haus, seit der ersten Stunde Küchenchef, Inhaber des Goldman Restaurants und Betreiber der Werkskantine, 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 in seinen eigenen Restaurants aus und verwöhnt damit seine Gäste.

Nahrungsaufnahme, Kultur oder Vergnügen?

Die Welt der „aushäusigen Ernährung“ ist in unseren Breitengraden relativ klar aufgeteilt. In Heimen, Krankenhäusern, Kindergärten, Schulen oder Kantinen (Die Werkskantine natürlich ausgeschlossen!) sprechen wir von Verpflegung. Hier werden Speiseräume gern als Verpflegungsrestaurant, Mensa, Mitarbeiter-Bistro oder mit weiteren netten Namen aufgehübscht. Der Name ist Programm: Es geht um Verpflegung, Menü und Speisen sind möglichst einheitlich, preisgünstig, steril, unkompliziert und dafür gemacht, in kurzer Zeit möglichst viele Personen abzufertigen. Inzwischen werden hier immerhin auch verbreitete Allergien, Unverträglichkeiten und besondere Essgewohnheiten wie vegan oder vegetarisch bedient. Die Auswahl der angebotenen Speisen ist klein, der Einsatz von Convenienceprodukten eher hoch, Spaß und Wohlfühlfaktor hingegen gering – es geht primär um Nahrungsaufnahme.

Mit hohem Spaßfaktor verbinden wir derzeit Streetfood. Die Anbieter beschränken sich meist auf wenige, meist frisch zubereitete Produkte, der Inhaber steht fast immer mit im Laden, und man sieht ihm die Lust an seinem Handwerk an. Es ist schnell zubereitet und meist günstig, allerdings isst man oft im Stehen, und die Gerichte sind meist einfach. Komplizierter wird es, wenn das Konzept vielfältig wird. So verlieren zunächst gute Ideen schnell ihren Charme und werden austauschbar.

Den größten Wohlfühlfaktor genießen wir jedoch (meistens) in einem der über 2000 Restaurants der Stadt (und natürlich auch jenseits der Stadtgrenze). Egal in welche Art Restaurant wir gehen, ob Geburtstagsessen, Geschäfts- oder Hochzeitsessen: Man zelebriert den Moment, lässt kochen, servieren und abräumen, möchte sich zurücklehnen, genießen und entspannen. Oftmals bleiben tolle Erinnerungen an faszinierende Gerichte über Jahre. Wie schön ist es, zusammen mit der Familie, Freunden, Nachbarn oder auch um Geschäfte zu machen am Tisch zu sitzen, sich auszutauschen und den Moment und guten Wein zu teilen. Meist ist dies im Alltag die einzige Zeit, in der wir ohne technische Ablenkung von PC und Smartphone, zwischen SMS und Mails eine goldene Stunde miteinander verbringen können!

Ihr Thomas Haus

denn nicht umsonst steht das Caféhaus Siesmayer immer wieder auf Platz eins der besten Frankfurter Cafés in FRANKFURT GEHT AUS!

Die Geschichte geht weiter

Damit das auch so bleibt, können im Siesmayer regelmäßig zwei Azubis pro Jahrgang die hohe Kunst der Patisserie erlernen, und die Auszubildenden aus den beiden Sternerestaurants Tigerpalast und Lafleur absolvieren hier einen sechsmonatigen Abschnitt innerhalb ihrer Ausbildung. Insgesamt sind es 41 Festangestellte, die hier Tag für Tag rund um das Wohl ihrer Gäste rotieren. „Es sind die 365 Tage im Jahr, die wir geöffnet haben. Da braucht es eine solide Personaldecke“, erläutert Robert Mangold im Gespräch. Das macht viel Arbeit, doch das hält den Gastronomen aus Leidenschaft nicht davon ab, Zukunftspläne zu schmieden. Besser gesagt: Mit kurzen Schlagwörtern kleine Ideen für ein großes Projekt zu verraten. „Unsere Gäste fragen schon immer wieder, ob wir nicht Lust hätten, mit unserem Konzept direkt in die City zu gehen. Aber bisher hat man uns einfach noch nicht die richtige Lage angeboten.“ Übersetzt heißt das: Wenn sich das richtige Objekt findet, können wir mit einer Filiale im Herzen der Stadt rechnen.

Wer keine Lust hat, gleich eine komplette Berufsausbildung zu absolvieren, aber dennoch einen tiefen Einblick in die Geheimnisse der französischen Stückpatisserie bekommen möchte, bekommt nun exklusiv die Gelegenheit, direkt vor Ort in der Backstube des Siesmayer nicht nur den Worten der Backstubenleiterin zu folgen, sondern ganz tatkräftig beim Entstehen der kleinen Kunstwerke mitzuwirken. Die süßen Schmuckstücke folgen nämlich einer ganz eigenen Philosophie, die man jetzt als Gast der Genussakademie im Caféhaus Siesmayer zunächst theoretisch und dann ganz schnell auch praktisch kennen und genießen lernen kann. Sowohl leichte Beerentörtchen als auch Patisserie mit den sensiblen Früchten steht auf der genussvollen Agenda, die den Teilnehmern einen Nachmittag lang zu faszinierenden Erkenntnissen und Fähigkeiten verhelphen wird. Klar, Üben gehört zum Handwerk, aber nach diesem Kurs können Sie auch zu Hause in Ihrer eigenen Backstube süße Träume zaubern und Ihre Lieben begeistern – vielleicht sogar zu Weihnachten als Präsent oder noch besser: als Begleitung des Weihnachtlichen Espressos!

DIE ARCHITEKTUR DER FRANZÖSISCHEN STÜCKPATISSERIE

TERMIN:

So, 22.01.17, 14.00-18.00 Uhr

LEICHTE BEERENTÖRTCHEN & -PÂTISSERIE

TERMIN:

So, 19.03.17, 14.00-18.00 Uhr

Caféhaus Siesmayer, Siesmayerstraße 59
60323 Frankfurt, Tel. 069/90029200

KOSTEN pro Kurs:

79 € | 69 € mit Genuss-Card

FRANKFURT GEHT AUS!

Was tut sich in der Restaurantszene?

Wettertechnisch war der Sommer nicht der beste, aber dafür haben etliche neue Restaurants eröffnet, die es sich auszuprobieren lohnt.

Text: Florian Fix

Heute schon getrüffelt? Die edle Knolle spielt gleich bei zwei Neueröffnungen eine nicht unwesentliche Rolle. In der Feldbergstraße bereitet der Sternekoch und Ducasse-Schüler Alessandro Cocco im neuen **Tartufi & Friends** gar jede Mahlzeit von Vorspeise bis Dessert mit Trüffeln zu. Mit seinem Signature Dish, den handgemachten Tagliolini an Pfeffer und Käse mit frischem Trüffel (30 €), bekennt er sich trotz edler



Heimathafen

Zutat zur einfachen mittelitalienischen Landhausküche. Im Gegensatz zu den anderen Häusern der italienischen Restaurantkette gibt es in Frankfurt außerdem eine Zigarrenlounge.

Etwa gleichzeitig hat am Fuße der Goethestraße das Lieblingsrestaurant der Münchner Schickeria, das **H'ugo's**, eine Filiale eröffnet. Hier fließen Champagner und hauseigener pinkfarbener Prosecco in Strömen, auf den Tisch kommen Trüffel-pizza & Co.

Der Wilhelmsplatz in Offenbach ist fest in der Hand von Giuseppe Morleo und Youssef El Machit sowie deren Partnern. Unter dem Namen Gastrokiner vom Wilhelmsplatz bereichern sie die Offenbacher Gastronomielandschaft seit Jahren mit zeitgemäßen Restaurantkonzepten. Jetzt hat im Neubaugebiet

am Main das jüngste Projekt eröffnet: der **Heimathafen** am Hafenplatz. Neben einer bunten Crossover-Küche mit Fokus auf Fisch gehört auch das benachbarte Hafenlädchen zum Konzept, in dem es unter der Woche ausgewählte Spirituosen und Weine zu kaufen gibt und das sich am Wochenende in eine Bar verwandelt.

Der Fleischeslust frönen lässt es sich gleich in zwei Neueröffnungen besonders gut: In den ehemaligen Räumlichkeiten des Gennaro's auf der Kennedyallee in Sachsenhausen hat Georgios Zacharopoulos das **Kennedy's** eröffnet. Praktisch: Neben feinstem Fleisch können Gäste hier auch griechische Spezialitäten aus dem benachbarten Restaurant bestellen. Nur einen kleinen Ausflug mit dem Fahrrad den Main hoch entfernt, finden Steak-Fans neuerdings das **Smoke n Joes** in Mühlheim (Offenbacher Straße 95). Alleinstellungsmerkmale gibt es hier gleich zwei: den selbst entwickelten Smoker und die große Kinderecke mit Schaukelpferd.

Über besonders viele spannende Neueröffnungen können sich Liebhaber der asiatischen Küchen freuen. So gehört zum neuen Haus der chinesischen Hotelkette New Century am Offenbacher Kaiserleikreisel auch das Spezialitätenrestaurant **Four Seasons Chamber**, das nicht nur mit edler Einrichtung und Private-Dining-Rooms, sondern auch mit authentisch chinesischen Speisen überzeugt. Mit einem schönen Sommergarten und zeitgemäßen Interpretationen der vietnamesischen Küche lockt derweil das **Ong Tao** ins ehemaligen Haus Kuhwald nach Bockenheim. Ein wenig schlichter, aber zentral in der Innenstadt präsentiert sich das **Goc Pho** im Schärfengäßchen. Das Besondere: In dem Familienbetrieb steht sowohl nord- als

auch südvietnamesische Küche auf dem Speiseplan.

Noch nicht oft in Frankfurt zu finden sind die Leckereien aus Malaysia. Im Nordend, an der Kreuzung von Glauburgstraße und Eckenheimer Landstraße, lädt das **Pandan** aber ab sofort zur Entdeckung der vielseitigen Küche ein.

Renoviert & umgezogen

Fans der Livity-Bar in der Elbestraße im Bahnhofsviertel mussten sich gedulden: Fünf Monate dauerten die Umbauarbeiten, aber jetzt hat die sympathische Location von Faruk Sketty und seiner Schwester Thuwaba Anthes unter dem Namen **Jambo Bar** wieder geöffnet.

Im März musste die Berliner Bar in der Altstadt ihre Pforten schließen, nur um kurz darauf im Nordend als **Berliner**



Four Seasons Chamber

die Wiedereröffnung zu feiern. In der Weberstraße geht der Betrieb jetzt nicht mehr bis in die Puppen, dafür bekommen Gäste neben den bekannt guten Cocktails jetzt auch kleinere und größere Gerichte.

Umziehen musste auch der Frankfurter Liebling **No 16**, bekannt für sein gut gelauntes Publikum und die riesigen Portionen italienischer Klassiker. In wenigen Wochen soll der Betrieb in der Löwengasse 27 weitergehen.

Die Spitzenküche zur bunten Jahreszeit

Ehe man sich versieht, wird es wieder früher dunkel, die Blätter färben sich rot, und im Supermarkt werden schon Spekulatius und Weihnachtsmänner verkauft. Wir gehen mit den Jahreszeiten und bereiten uns nun kulinarisch auf Herbst und Winter vor. Mit dabei ist dieses Mal wieder Matthias Schmidt, der ein regionales Weihnachtsmenü kocht und auch Jan Hoffmann, der mit seinen Gästen ein leichtes Menü auf Sternenniveau zubereitet.



Matthias Schmidt: Das Nova-Regio-Weihnachtsmenü

Kochkurse mit Matthias Schmidt können wir nach wie vor leider nur selten anbieten, doch jetzt heißt es aufgepasst: Der so innovative wie sympathische Zwei-Sterne-Koch, der sich derzeit aus der „aktiven“ Gastronomie in die Entwicklung kulinarischer Konzepte zurückgezogen hat, gibt seine Kunst ein weiteres Ma(h)l zum Besten

– und es geht um Weihnachten! Natürlich bleibt er seinem regionalen Credo treu und wird seinen Gästen Kochkunst auf Sternenniveau vermitteln, die man auch in den eigenen vier Wänden ohne komplizierte oder teure Gerätschaften umsetzen kann. „Es macht keinen Sinn, vor den Augen der Gäste zu zaubern, und anschließend kann das keiner nachkochen“. So ist es: Schmidt vermittelt Sterneküche für den Hausgebrauch, die keine jahrelangen Vorkenntnisse benötigt und hat diesmal ein spannendes Nova-Regio-Weihnachtsüberraschungsmenü im Gepäck, mit dem Sie die Augen Ihrer Lieben nicht nur an Heiligabend zum Glänzen bringen können! Sollten Sie jetzt mitten im Hochsommer noch keine Gedanken an Weihnachten verschwenden, sei dieser Hinweis angebracht: Die letzten beiden Weihnachtskurse im Jahr 2015 waren nach nicht einmal fünf Tagen komplett ausgebucht – und die haben wir auch Anfang August veröffentlicht. Wer früher plant, kann Nova-Regio-Sterne-Weihnachten feiern!



Christian Eckhardt: Am Herd der Villa Rothschild

Für den Herbst hat sich Christian Eckhardt ein 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 Nachmittags 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 zu, kombiniert mit süß-saurem Rhabarber. Ein exklusiver Abend auf höchstem Niveau in der Villa Rothschild fernab vom Alltagsstress und mit jeder Menge persönlicher Tipps und Tricks von Christian Eckhardt!



Jochim Busch aus dem 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: trocken gereifte Rinderhüfte mit Rübchen und Räucheraal, Lammschulter mit Bohnen, Zwiebeln und Champignons und Buttermilch mit Kopfsalat als Dessert! Ein Kurs am Puls der Zeit mit hohem Kultfaktor für Hobbyköche mit Freude an innovativen Ideen!



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!



Gästen der Genussakademie näherbringen. Von der Steckrübe über Skrei mit Nordseekrabbe sowie Milchkuh bis zur Zuckerrübe im Dessert 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.

NEUES MENÜ!

Jan Hoffmann: Kochen wie im Seven Swans

Er 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



Uwe Weber: Spitzenküche am Markt

Das vorbildlich sanierte Fachwerkhaus im Ortskern von Usingen, in dem Uwe Weber, der langjähriger Küchenchef im Restaurant Emma Metzler war, 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!



MATTHIAS SCHMIDT

Das Nova-Regio-Weihnachtsmenü

MENÜ:

4-Gänge-Überraschungsmenü

TERMINE:

So, 27.11.16,
18.30-22.30 Uhr

Sa, 17.12.16,
18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

159 € inkl. Getränke
149 € 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

TERMINE:

So, 06.11.16,
11.00-17.00 Uhr

Villa Rothschild Kempinski,
Im Rothschildpark 1,
61462 Königstein

189 € inkl. Getränke
179 € mit Genuss-Card

JOCHIM BUSCH

Die grüne Revolution 2.0

MENÜ:

Rinderhüfte trocken gereift - Rübchen / Räucheraal / Schmand

Romanasalat - Kartoffel / Gurke / Essigsud

Lammschulter - Bohne / Zwiebel / Champignon

Buttermilch - Kopfsalat / Himbeere / Grieß

TERMINE:

So, 02.10.16,
11.00-15.00 Uhr

So, 22.01.17,
11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

CARMELO GRECO

Genuss im Piemont

MENÜ:

Vier-Gänge-Überraschungsmenü aus dem Piemont

TERMINE:

Sa, 12.11.16,
11.00-14.30 Uhr

Sa, 04.02.17,
11.00-14.30 Uhr

Carmelo Greco,
Ziegelhüttenweg 1-3,
60598 Frankfurt

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

JAN HOFFMANN

Kochen wie im Seven Swans

MENÜ:

Steckrübe mit Wildschinken, Erdnuss und Knollenzist

Skrei mit Nordseekrabbe, Petersilie und Kartoffel

Milchkuh mit Schwarzwurzel, Feige und Gerste

Zuckerrübe mit Apfel, Vanille und Eigelb

TERMINE:

So, 19.02.17,
11.00-15.00 Uhr

So, 21.05.17

11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

129 € inkl. Getränke
119 € mit Genuss-Card

UWE WEBER

Spitzenküche am Markt

MENÜ:

Braisiertes Waller „Escabeche“ mit Sensesalat und Körnermayonnaise

Blaukrauttee mit geschmortem Chicorée und Körnermayonnaise

Rinderroulade von de Omma, Rahmwirsing und Backpflaumen-Gnocchi

Crêpe 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

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

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

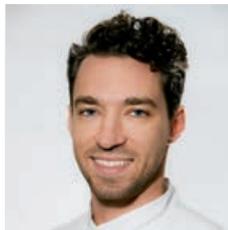


Stress nach dem Wechsel verzogen hatte, doch jetzt konzentriert der Spitzenkoch sich einzig und allein auf sein eigenes Projekt, startet voll durch – und öffnet seine Küche wieder regelmäßig für Kochkurse der Genussakademie! Dass Mario Lohninger zu den besten Küchenchefs der Republik gehört, steht außer Zweifel und dass er die Turbulenzen der letzten

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

Georgios Krokos: Mediterran Deluxe 2.0

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



Georgios Krokos: Die Tricks der Sterneköche

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 Georgios Krokos, der hier aktiven Geheimnisverrat betreibt. Er führt zu Anfang seines Kurses in die bunte Welt des Food-Designs ein und erläutert, 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 Kurs kann man nicht nur viel über die perfekte Zubereitung von Seafood, sondern auch über seine Herkunft, Qualitätsstufen und die unterschiedlichen Fangbedingungen lernen.

David Fischer: Feinstes Fleisch – der Kochkurs

Presa, Iberico und Tatar begegnen uns immer häufiger in der Sternegastronomie. Was aber verbirgt sich dahinter, und wie wird man den wertvollen Zutaten in der Zubereitung gerecht? David Fischer erklärt Fleischliebhabern hier die optimale Verarbeitung und Zubereitung der unterschiedlichen edlen Stücke – von der

MARIO LOHNINGER

Österreich innovativ!

MENÜ:

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

TERMINE:

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 Kataifimantel, 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

TERMINE:

Fr, 11.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke
88 € mit Genuss-Card

GEORGIOS KROKOS

Die Tricks der Sterneköche

MENÜ:

Königskrabbe, Avocado-Cannelloni, Zitrusfrucht-filets, Karotten-Pakoras und Koriander-Mayonnaise
Souffliertes Hühnerei auf geschwenktem Spinat mit Nussbutter, Kartoffelschaum und Trüffel
Zweierlei vom Kalb, Filet und Bries, geräucherter Zwiebelcreme, Speck und Ragout von saisonalen Waldpilzen, Petersilien-Knoblauch Jus
Gebatene Vanille-Ananas auf Zitronengrasmilchreis und Kokos-Popcorn Coulis

TERMINE:

Sa, 26.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 14.01.17, 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 – niedergesägt, gebeizt und als Sashimi mit Avocadosalsa und Passionsfrucht vinaigrette
Seafoodcurry von argentinischer Wildgarnele, Calamaretti und Muscheln
Loup de Mer auf der Haut knusprig gebraten mit Auberginen-Kirschtomaten-Confit und Safransauce
Zwetschgenragout mit Topfeneis

TERMINE:

Fr, 15.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 03.12.16, 11.00-15.00 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, Piemontos del Padron und Chorizo
Roastbeef vom trocken gereiften Vogelsberger Rind mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln und Schalottensauce
Crème brûlée mit Sorbet

TERMINE:

Do, 06.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 19.11.16, 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.

Fotos: momentaufnahmen: privat; Dirk Ostermeier; Mario Lohninger

richtigen Lagerung über Warenkunde, Qualitätsfaktoren und den Reifungsprozess, das Auslösen und Parieren bis zum perfekten Menü. Neben klassischen Zubereitungsarten werden auch innovative Garverfahren behandelt.

David Fischer: Alles Hummer



Hummer essen – absoluter Luxus. Hummer selber zubereiten – das trauen sich die wenigsten. 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 4-Gänge-Menü. Auf Hummersalat mit Avocado, Limette und Mango folgt eine raffinierte Hummerbisque mit Zitronenfrischkäseravioli und Estragon. Einen 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!

Weitere Kurse mit David Fischer finden Sie auf S. 40

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 Hoi Sin 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.

DAVID FISCHER

Alles Hummer

MENÜ:

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

TERMINE:

Di, 01.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 11.01.17, 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 Hoi-Sin-Sauce
Wagyu-Burger mit crispy Bacon, Potato Wedges & Coleslaw
Sweet Burger von knusprigem Blätterteig mit Mango, Kokos und Schokolade

TERMINE:

Sa, 12.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 12.01.17, 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 Krolik** lädt als Küchenchef ins Restaurant **Lafleur** ein – Nummer 1 im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS! Seien Sie live dabei, wenn ein Sternekoch sich auf den Abend vorbereitet! Und auch **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 €



Ein Abend mit Bärbel Schäfer

Sie gehört zu den bekanntesten Moderatorinnen der Republik, arbeitete viele Jahre als Fernsehproduzentin und Journalistin, ist außerdem erfolgreiche Buchautorin und hat ganz aktuell ein sehr bewegendes Buch mit dem Titel „Ist da oben jemand“ veröffentlicht, doch es gibt noch eine weitere Seite dieser facettenreichen Persönlichkeit, die man nun für einen Abend am Herd der Genussakademie erleben kann.

Interview: Alice Allardt und Bastian Fiebig

GenussMAGAZIN: Beim Blick zurück auf dem Zeitstrahl Ihrer Vita stößt man auf den Punkt „Kaufmännische Ausbildung“, doch in welchem Fachbereich Sie ausgebildet wurden, erfährt man nicht – dabei ist genau dieser Punkt für unsere Leser besonders interessant.

BÄRBEL SCHÄFER: Ich bin tatsächlich eine komplett ausgebildete Hotelkauffrau und habe den Beruf in einem Kölner Spitzenhotel in unmittelbarer Nähe zum Dom gelernt. Ich weiß sowohl, wie man in einer Wäschekammer Ordnung schafft als auch, was es bedeutet, wenn ein Koch Mittagssdienst hat und

dann nach zwei Stunden in der Spielhalle wieder bis in die frühen Morgenstunden am Herd steht. Ein knochenharter Job.

Was hat Sie damals an diesem Beruf gereizt?

Dass einem anschließend die ganze Welt offensteht! Außerdem ist für dich irgendwo immer eine Stelle frei, und als ich mich dann schließlich doch dafür entschieden habe, auf der anderen Seite der Rezeption zu stehen, konnte ich mein Studium der Germanistik, Film- und Theaterwissenschaften unter anderem mit dem Kellnern im Alten Wartesaal für Alfred Biolek finanzieren.

Der direkte Weg zu Ihrer heutigen Tätigkeit?

Ich habe dann vom einfachen Kabelträger über Regieassistenten bis zur Arbeit als Produzentin für zahlreiche Fernsehanstalten mit bis zu 90 Mitarbeitern alle Stationen durchlaufen. Ob Kochshow oder politische Sendung – es war mir immer wichtig, selbst redaktionell beteiligt zu sein und so habe ich schließlich beschlossen, selbst Verantwortung zu übernehmen und mit meinem Bruder die gemeinsame Produktionsfirma zu gründen.

Gibt es bei Ihnen heute noch eine spürbare Querverbindung zwischen der Hotelkauffrau und der Journalistin, Autorin und Moderatorin Bärbel Schäfer?

Natürlich bleibt man dem Thema schon dadurch verbunden, dass man ja ein Leben lang essen geht. Allerdings nehme ich dann immer noch eine professionelle Position ein, schließlich weiß man ja ganz genau, was auf der anderen Seite gerade los ist. Außerdem hat Essen ja eine bedeutende soziale Komponente. Familien kommen regelmäßig zum Essen zusammen, und wo das nicht geschieht, fehlt etwas ganz Wichtiges. Tausende von Kindern bekommen kein regelmäßiges Frühstück, und Fast Food bestimmt ihren Alltag. Da ist es schon ein echter Gewinn, dass das Thema in den Medien eine solche Bedeutung bekommen hat.

Sind Kochshows nicht allmählich über ihren Zenit hinausgewachsen?

Sicher, aber jetzt sind es die Zuschauer, die selbst am eigenen Herd weiterkochen, und das gefällt mir gut.

Was bedeutet Kochen für Sie persönlich?

Wenn ich ans Schnitzel meiner Mutter oder an die Krabben auf Wangerooge denke, dann ist das für mich wirklich Heimat, und meinen Bruder verbinde ich ganz direkt mit Currywurst irgendwo in Berlin. Während eines Kochkurses mit Flüchtlingen konnte ich beobachten, welche starken Gefühle die Speisen ihrer Heimat in diesen Menschen ausgelöst haben. Absolut beeindruckend.

Und selbst kochen Sie gern?

Klar, ich bin absolut kein Besteltyp, sondern koche ausgesprochen gern selbst. Dafür gehe ich oft auf den Bockenheimer Markt und nehme auch unsere Kinder mit. Die kombinieren nämlich ganz anders, sehr ungewöhnlich, das regt mich zu neuen Ideen an. Meine erste kulinarische Begegnung mit meinem Mann (Michel Friedman) war allerdings eine absolute

Katastrophe, doch zum Glück haben wir so viel miteinander geredet, dass das gar nicht weiter aufgefallen ist, und schließlich hat sich daraus ja eine zehn Jahre währende Erfolgsgeschichte ergeben, in der Ehe wie auch kulinarisch.

Jetzt kommt natürlich die Frage, die ich an dieser Stelle nicht auslassen kann und will: Wie steht es um Ihre Lieblingsspeisen?

Das Kalbsschnitzel meiner Mutter habe ich ja bereits erwähnt, Rindsroulade kommt gleich hinterher, ansonsten esse ich sehr gern asiatisch, hier besonders Fisch als Sashimi, Seafood gehört generell meine kulinarische Leidenschaft, und ich bin zudem ein absoluter Sorbet-Fan.

Kann die Kantine im HR da mithalten?

Klar, da hat sich das Niveau enorm gebessert. Nach meiner Sonntagssendung auf HR3 gehe ich dort regelmäßig einen Salat oder auch mal was Deftiges essen. Man muss natürlich immer sehen, wie viele Menschen hier versorgt werden müssen, aber im Ernst: Es schmeckt!

Auf was dürfen sich Ihre Gäste denn in der Genussakademie freuen?

Auf vier Gerichte, die mir etwas bedeuten und die ich natürlich gut beherrsche. Es soll ein spannender und kommunikativer Abend werden, vielleicht lese ich ein wenig aus meinem Buch, auf jeden Fall kochen wir zusammen, und ich freue mich schon darauf, die Genussakademie mal hinter den Kulissen zu erleben.

Wir freuen uns auf Sie! Vielen Dank für das Gespräch und auf bald!

Bärbel Schäfer kommt leider nur für zwei Termine in die Genussakademie Medienhaus und wird dort tatkräftig vom Souschef der Genussakademie Oliver Schneider unterstützt, damit auch noch etwas Zeit für Gespräche bleibt. Die Anzahl der Tickets ist streng reglementiert, es ist also durchaus sinnvoll, sich schnell zu entscheiden. Die Veranstaltung markiert übrigens den Beginn einer losen Reihe von Abenden mit bekannten Frankfurter Gesichtern, die auch kulinarisch etwas zu erzählen haben und ihre Lieblingsgerichte mit den Gästen der Genussakademie zubereiten möchten!

BÄRBEL SCHÄFER IN DER GENUSSAKADEMIE

MENÜ:

Sashimi von Lachs und Thunfisch
Gebratene Scampi im Wasabimantel
Großmutter's Rinderroulade mit Kartoffelstampf
Zitronensorbet

TERMIN:

Mi, 25.01.17, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 22.03.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie Medienhaus

KOSTEN:

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

Lauter Lieblingsessen

Ob herzhaft oder süß: Hier geht es um die Klassiker der Kochkunst. Udo Becker backt in seiner Backstube verschiedene Sorten Brot, Monika Klinkert kocht vier Gänge rund um das Thema Senf, und Oliver Schneider befasst sich weiterhin mit dem Thema Burger. Ewa Feix backt immer noch Torten, Cupcakes, Brownies und New York Cheese Cake, und Steffen Ott widmet sich dem Thema Lamm und seiner kreativen Zubereitung. Nur einer tanzt aus der Reihe: Jörg Ludwig nimmt seine Gäste mit auf eine Reise in die Vergangenheit. Wie hat man da wohl gegrillt?

NEU

CAVEMAN DELUXE! GRILLFEST FÜR STEINZEIT-GOURMETS

 **Jörg Ludwig**

Der sympathische Küchenchef der Gerbermühle, Jörg Ludwig, greift nun einen definitiv abgefahrenen Trend aus den USA auf – Steinzeitgrillen! Doch wie grillte man vor 20.000 Jahren?



Selbstverständlich ohne Alufolie, ohne Rost, ohne Schnickschnack. Um das zu demonstrieren, lädt Jörg Ludwig ein zum ganz besonderen Grill-Event. Bei ihm kommen nur die besten Stücke ins Feuer: Tomahawk, Rindernacken und Maishühnchen.



Ganze Fische in Bananenblättern eingewickelt, ein komplettes Rinderfilet und ein ganzer Wildschweinrücken am Stück. Begleitet werden diese Leckerbissen von selbstgemachten Dips, Marinaden und Relishes, gegrilltem Gemüse und Süßkartoffeln. Für alle, die schon immer einmal wissen wollten, wie Fred und Wilma Feuerstein diniert haben, ist dies das perfekte Grillfest.

MENÜ:

Tomahawk-Steak, Rindernacken, Maishühnchen
Ganze Fische in Bananenblättern (Dorade, Lachsfilet ...)

- Ganzes Rinderfilet am Stück
- Jakobsmuscheln in der eigenen Schale
- Wildschweinrücken am Stück
- Wild- und Lammbratwürstchen
- Süßkartoffeln
- Gegrilltes Gemüse (Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze ...)
- Verschiedene selbstgemachte Dips und Marinaden

TERMINE:

- Sa, 26.11.16, 14.00-19.00 Uhr
- Sa, 07.01.17, 14.00-19.00 Uhr
- Sa, 28.01.17, 14.00-19.00 Uhr

Gerbermühle
Gerbermühlstraße 105
60594 Frankfurt am Main

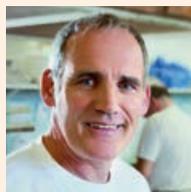
119 € inkl. Getränke | 109 € mit Genuss-Card

WIEDER
DA

BACKEN SIE SICH IHREN FEIERABEND!

 **Udo Becker**

Der BachBäcker ist ein Botschafter der traditionellen Brotkultur in Frankfurt. Gebacken wird in seinen Backstuben wie eh und je in Handarbeit und ausschließlich mit Mehl, Wasser und Sauerteig. Was hier geschieht, kann man den ganzen Tag über verfolgen, den Bäckern also sozusagen durch eine Glasscheibe über die Schulter schauen. Auf einer gut sichtbaren Tafel notieren sie zudem, was gerade in der Backstube geschieht und welches Brot oder Gebäck gerade gemacht wird.



Exklusiv für die Genussschule bietet der BachBäcker jetzt in seiner gläsernen Backstube Brotback-Seminare zum Feierabend an. In traditionell-handwerklicher Art werden unterschiedliche Brote gebacken: Klassiker wie das Sauerteigbrot und das Eschbacher Weißbrot, aber auch Hafervitalbrot, eine neue Kreation von Udo Becker sowie Brot aus altem Schrot und Korn wie Emmer oder Dinkel. Dazu erhalten Sie viele nützliche Tipps und Tricks, wie ein gutes Brot auch zu Hause gelingt und Hintergrundinformationen zu Sauerteig, Mehlsorten und vieles mehr!

Wenn das Brot schließlich im Ofen ist, gibt es eine Brotverkostung aus dem umfangreichen Sortiment des BachBäckers und originelle Brot-Snacks mit passender Getränkebegleitung. Am Ende des Backkurses nimmt jeder sein knuspriges, selbstgebackenes Brot mit nach Hause.

MENÜ:

- Sauerteigbrot
- Eschbacher Weißbrot
- Hafervitalbrot
- Brot aus altem Schrot und Korn wie Emmer oder Dinkel
- Außerdem gibt es eine Brotverkostung.



TERMIN:

- Mi, 02.11.16, 18.00-21.30 Uhr
- Mi, 16.11.16, 18.00-21.30 Uhr
- BachBäcker
Grüneburgweg 58
60322 Frankfurt am Main

59 € inkl. Getränke

KOCHEN IM WOHNZIMMER

 **Marc Kaltwasser**

Kaltwasser lädt eine kleine Schar von Gästen der Genussschule in die lichtdurchflutete Küche seines Wohnzimmers ein und zeigt von Odenwaldforelle / Rettich / Gurke / Quinoa über Waldpilzsud / Knollengemüse und Riedgockel / 6x Kürbis / Jus bis zu Rote Bete / Schokolade / Sonnenblumenkorn, wie aus regionalen Zutaten kleine kulinarische Kunstwerke entstehen. Ganz persönlich, ungemein sympathisch und vor allem so, dass man die Rezepte anschließend auch problemlos daheim nachkochen kann. Ist das gemeinsame Werk schließlich vollendet, geht es an die Tafel, um genussvoll nachzuvollziehen, was man eben noch zusammen in der Küche erschaffen hat. Sein kleiner Garten liefert ihm Kräuter, die man nirgends kaufen, aber hervorragend wild sammeln und in der Küche verwenden kann, ansonsten findet er im Umland fast alles, was er für seine ungewöhnlichen, fantasievollen Ideen braucht und verrät im Verlauf seines Kurses natürlich auch, wo er all die Leckereien herbekommt.



MENÜ:

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

TERMIN:

- Di, 15.11.16, 18.30-22.30 Uhr
- Di, 07.02.17, 18.30-22.30 Uhr

Kaltwasser's Wohnzimmer
Obergasse 15
64673 Zwingenberg



89 € inkl. Getränke | 79 € 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 zusammensetzen, 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:

Mi, 09.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 23.01.17, 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 Vogelsalat, 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“ so wie 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 Vogelsalat, warmen Erdäpfeln und knusprigem Speck
Topfen-Palatschinken mit Staubpuder und Schlagobers

TERMINE:

Sa, 08.10.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 05.11.16, 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, 03.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 05.05.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € 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 ungemein vielfältig das Thema wirklich ist, sondern auch, wie toll die verschiedenen Variationen – von Nockerl über Auflauf und gratinierte Klöße bis zum Topfenknödel – schmecken und natürlich, wie man die kreativen Formen richtig zubereitet. Da gerät das Coq au Vin fast zur Beilage, aber nur fast! Ein toller Abend voller Überraschungen!

MENÜ:

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

TERMINE:

Fr, 21.10.16, 18.30-22.30 Uhr
So, 20.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

DIE LANGE NACHT DER PFANNKUCHEN

 **Oliver Schneider**

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:

Sa, 26.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 23.01.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

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

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE:

069 97460-666

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI

WWW.GENUSSAKADEMIE.COM

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 des gebeizten Lachses 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 AB DEM 21.01.17:

Gebeizter Gewürzlachs mit exotischem Pfeffer
Tintenfischravioli auf Tomaten-Safransauce
Gratinierter Kabeljau mit Petersilienkruste auf Pilz-Risotto
Waldbeer-Joghurtterrine

TERMINE:

Sa, 05.11.16, 12.00-18.00 Uhr
Sa, 21.01.17, 12.00-18.00 Uhr
Restaurant Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

NEUES MENÜ!

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, 05.11.16, 11.00-16.00 Uhr
Sa, 10.12.16, 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 Markklößchen
Saftige Kalbsfrikadelle auf Kartoffel-Karotten-Stampf mit Apfel-Senf-Sauce
Grießflammeri mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze im Weckglas

TERMIN:

Sa, 05.11.16, 10.30-15.00 Uhr
Landhaus Zum Stöffche, Hedderner 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 beste 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 von Oliver Schneider neue Techniken und ein neues Rezept für zu Hause. Nach der Zubereitung können Sie sich das Essen gemeinsam mit Freunden, Arbeitskollegen oder Gleichgesinnten so richtig schmecken lassen.

Der Spaß beim Kochen dauert gerade einmal eine halbe Stunde. Sie lernen neue Leute kennen und ein schönes und schnelles Gericht. Wein, Dessert und Kaffee stehen ebenfalls bereit, sind doch bei diesem Angebot nicht im Preis inbegriffen. Im Gegensatz zu den anderen Kursen zahlen Sie beim CLR bar vor Ort. Sichern Sie sich einen der wenigen Plätze, denn wer zuerst kommt, kocht zuerst!!

TERMINE/MENÜS:

20.10.16 Burrito Carne mit Reis, Guacamole und Salsa
08.11.16 Pilz-Risotto mit buntem Salat
19.01.17 Selbstgemachte Grie Soß mit Schnitzel und Salzkartoffeln
31.01.17 Pasta mit Garnelen in Spinat-Frischkäse-Sauce

... 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 kochen Sie nicht etwa mit, sondern zum Whisky. Während sich eine Gruppe auf die erste Vorspeise und den Hauptgang fokussiert, übernimmt die andere Hälfte das Zepter bei der Herstellung von zweiter Vorspeise und Dessert. Mit vielen Tipps und Erläuterungen steht Chris Pepper allen Teilnehmern hilfreich zur Seite, und wenn die ersten beiden Gänge fertig sind, darf schon gegessen und natürlich der korrespondierende Whisky verkostet werden. Dabei lernen Sie spannende Details zum schottischen Lebenswasser sowie über die jeweilige Brennerei und Abfüllung.



MENÜ:

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

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

Connemara 12 Jahre, 40% - Hähnchenkeule mit Chorizo-gefüllten Zwiebeln und Estragon Pilaf

Glen Garioch 12 Jahre, 48% - Pochierte Birnen-Tartelette an würzigem Schoko-Mousse

TERMINE:

Sa, 10.12.16, 18.30-22.30 Uhr

Do, 02.02.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE ECHTE FRANKFURTER KÜCHE

 **Danilo Klinke**

Frankfurt bietet sowohl kulturell als auch gastronomisch ein buntes Potpourri, jedoch hat die heimische Küche mindestens ebenso viel zu bieten. Genussakademie-Koch Danilo Klinke präsentiert und erläutert Ihnen in seinem Kochkurs Frankfurts ganze kulinarische Urvielfalt - mit einem Menü, in dem sich regionale Produkte und Rezepte wieder ein genussvolles Stelldichein geben! Bereiten Sie mit dem sympathischen Koch köstliche Spezialitäten zu, die anschließend als original hessisches Menü auf die Teller kommen. Nach Frankfurter Tatar vom Handkäs' auf Kümmelbrot gibt es gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße, Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf im Hauptgang und als krönenden, regionalen Abschluss Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelwein-Zabaione. Neben zahlreichen Tipps zur Zubereitung bleibt zum krönenden Finale nur eins - der Genuss der Köstlichkeiten!



MENÜ:

Tatar vom Handkäs auf Kümmelbrot

Gegrilltes Lachsfilet mit Grüner Soße

Ebbelwoihinkel mit Kartoffel-Apfel-Stampf

Frankfurter Pudding mit Schmandeis und Apfelwein-Zabaione

TERMIN:

Mo, 31.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Sa, 17.12.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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



SCHARFE FAKTEN: RAFFINIERTER SENFKÜCHE

 **Monika Klinkert**

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?



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-Rezepte 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.

MENÜ:

Senfbutter und frisches Backhausbrot

Spieße von Haselnuss-Hirtenkäsesalat & Kirschtomaten

Fasanenbrust auf Cranberry-Feldsalat

Verschleiertes Bauernmädchen

TERMIN:

Sa, 25.02.17, 17.00-21.00 Uhr

Sa, 20.05.17, 17.00-21.00 Uhr

senfwerk9

Marktplatz 2

35619 Braunfels

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



OVERDICK

Ästhetik in Licht

von Design bis Stil auf 3 Etagen

63263 Neu-Isenburg - Taunusstraße 89
Tel. 06102 2003-0 - www.overdick.de

Beratung - Planung - Ausführung
Objektplanung - Betreuung
Montageservice - Wartungsservice

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 Pâtisserie 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 Pâtisserie-Kurs in der Genussakademie. Die Auswahl an Farben, Füllungen und Geschmacksrichtungen ist groß – Vanille, Karamell, Espresso, Himbeere, Buttercreme, Konfitüre, Ganache – wo soll man da nur anfangen? Da die richtige Zubereitung von Macarons durchaus Zeit in Anspruch nimmt, hat sich Pâtissière Lisa Marie zunächst drei Sorten für ihren Kurs vorgenommen. 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, 05.11.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

CUPCAKES

 Ewa Feix

Wie bei vielen anderen Dingen kommt es bei Cupcakes 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, 16.10.16, 11.00-15.00 Uhr

So, 11.12.16, 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:

Sa, 22.10.16, 11.00-15.00 Uhr

So, 04.12.16, 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 Fruchtüllungen 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 können Fondanttechniken für fortgeschrittene Kuchendekorateur 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 auf Füllen, Schichten und Dekorieren konzentrieren können.

TERMINE:

Sa, 19.11.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 10.12.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

AMERICAN GOODIES

 Ewa Feix

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie der perfekte Chocolate Chip Cookie, ein lauwarmes, 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 wegfrüsst).

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:

So, 20.11.16, 11.00-15.00 Uhr

So, 29.01.17, 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



ALNATURA
Super Natur Markt

Bei uns kommt nur Bio in die Tüte

6x in Frankfurt



- über 6000 Bio-Produkte
- Brot und Backwaren von regionalen Bio-Bäckern
- frisches Bio-Obst und Bio-Gemüse

Handcreme-Gutschein

Lösen Sie diesen Gutschein **bis 31. Dezember 2016** in Ihrem Alnatura Super Natur Markt in Frankfurt ein und verwöhnen Sie Ihre Hände mit einer alviana Handcreme Intensiv (20 ml).

Der Überbringer muss nichts kaufen. Die Abgabe der alviana Handcreme Intensiv (20 ml) erfolgt, solange der Vorrat reicht. Der Gutschein gilt nur für Überbringer, die nicht schon kostenlos eine Handcreme erhalten haben, und jeder Überbringer erhält nur eine Handcreme.



Eschersheimer Landstr. 60 (Nähe Grüneburgweg)
60322 Frankfurt-Nordend
Mo bis Sa 8–21 Uhr

Bockenheimer Landstr. 13–15 (Nähe Alte Oper)
60325 Frankfurt-Bockenheim
Mo bis Fr 7.30–20 Uhr, Sa 8–20 Uhr

Burgstr. 106
60389 Frankfurt-Bornheim
Mo bis Sa 8–20 Uhr

Leipziger Str. 19
60486 Frankfurt-Bockenheim
Mo bis Sa 8–21 Uhr

Schweizer Str. 80
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Mo bis Sa 8–21 Uhr

Hedderichstr. 47–49 (Nähe Südbahnhof)
60594 Frankfurt-Sachsenhausen
Mo bis Sa 8–21 Uhr



Herbst, Winter, Weihnachten.

Jede Jahreszeit bringt ihre eigenen kulinarischen Leckerbissen mit. Der Herbst die Pilze und den Kürbis, der Winter die Gans und den Rotkohl. Aber was kann man aus diesen Köstlichkeiten alles auf den Teller zaubern? Das zeigen Ihnen Steffen Ott, Gregor Engels oder Volker Hintz in ihren neuen herbstlichen Kursen. Außerdem backt Lisa Marie Jagomast mit ihren Teilnehmern feine Weihnachtsplätzchen, Krögers Brötchen lädt Kinder zum Plätzchenbacken ein, und David Fischer und Thomas Fischer sind in der (Vor-)Weihnachtszeit sowieso nicht mehr wegzudenken!

NEU

DIE FEINE PILZKÜCHE

 **Steffen Ott**

Es gibt sie in allen Formen und Farben, in groß, mittel, klein, in essbar und giftig. Ihre beste Zeit ist der Herbst, man kann sie eigenhändig im Wald sammeln und anschließend zu vielen wunderbaren



Gerichten verarbeiten. Richtig, die Rede ist von Pilzen! Besonders beliebt sind sie etwa in einer Champignonsauce zum Schnitzel, zu frischer Pasta funghi oder gebraten zum Salat, doch es gibt noch mindestens zwei Dutzend andere Möglichkeiten, Pilze schmackhaft und vielseitig zuzubereiten. Gewusst wie: Steffen Ott, Koch im Team der Genussakademie, nimmt den Herbst zum Anlass, um die kleinen Waldbewohner in die Mitte des Geschehens zu rücken und hat drei Gerichte komponiert, die sich rund um dieses wunderbar saisonale Thema drehen.

Nach dem Empfang mit einem Aperitif in der Genussakademie macht Wildpilz-Frittata mit herbstlichen Salaten den Auftakt dieses bunten Abends, gefolgt von Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesanschaum. Im Hauptgang bereitet Steffen Ott mit den Teilnehmern seines Kochkurses dann ein Risotto mit Rinderfilet und Schwammerln zu. Nach drei aromatischen Gängen widmen sich dann schließlich alle dem Dessert: Zartbitter-Schokoladen-Schaum mit Orange. Danach wollen die Teilnehmer nur noch eines: Ab in den Wald, Pilze sammeln!



MENÜ:

Wildpilz-Frittata mit herbstlichen Salaten
Gnocchi mit Steinpilzen und Parmesanschaum
Rinderfilet an Risotto mit gerösteten Schwammerln
Warmer Zartbitter-Schokoladen-Schaum mit Orange

TERMINE:

Mo, 17.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Di, 15.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

WIEDER DA

ENTE TRIFFT KÜRBIS

 **Thomas Fischer**

Alle Jahre wieder heißt es in der Genussakademie „Ente trifft Kürbis“ – mit diesem Motto wird bei uns regelmäßig der Herbst eingeläutet. Kürbis gibt es in zahlreichen Arten und außergewöhnlichen Formen,



lässt er sich hervorragend weiterverarbeiten und wird perfekt vom aromatischen Fleisch der Ente ergänzt. Vorausgesetzt, man weiß, wie das geht. Genau das zeigt Ihnen Thomas Fischer bei seinem Kochkurs zu diesem vielseitigen Thema. Das Vier-Gänge-Menü des Abends, bestehend aus Entenstopfleber auf Blutwurst-Galette mit Kürbisstroh, herrlich aromatischem Kürbiscremesüppchen, einer Bauernente im Hauptgang und Lebkuchenparfait als Dessert beweist absolut überzeugend, dass sich auch ein Hobbykoch dem Thema Ente erfolgreich widmen und mit etwas Phantasie außergewöhnliche Beilagen und tolle Kombinationen auf den Teller zaubern kann. Machen Sie einfach die Geschmacksprobe und verbringen Sie mit Thomas Fischer in der Genussakademie einen entspannten Abend rund um die beiden köstlichen Hauptdarsteller!

MENÜ:

Gebratene Entenstopfleber auf Blutwurst-Galette mit Kürbisstroh
Exotisches Kürbiscremesüppchen mit Chili und gebratener Wildgarnele
Bauernente aus dem Ofen in eigener Jus auf Süßkartoffel-Kürbis-Püree
Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgenragout

TERMINE:

Fr, 04.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 10.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



NEUES MENÜ!



KEIMS NEUE KRÄUTER

 **Eckhardt Keim**

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



Estragon

NEUES MENÜ!

MENÜ AB 2017:

Frankfurter Kräuterterrine mit geliertem Kalbstafelspitz und Carpaccio von Roter Bete
Mit Kräutern eingelegter Ziegenkäse aus dem Ofen
Geschmorte Ochsenbacke im Kräutersud
Basilikummousse mit Früchten

TERMINE:

Sa, 08.10.16, 12.00-18.00 Uhr
Sa, 18.02.17, 12.00-18.00 Uhr
Estragon
Jahnstraße 49
60318 Frankfurt

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

HERBSTLICHE GENÜSSE



Eckhardt Keim

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, Fasane-ravioli und Entenbrust mit Holundersauce dürfen ebenso wenig 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-Pastinaken-Püree, Meerrettichsauce
Fasane-ravioli, 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 appétit!

MENÜ:

Fischsuppe aus der Normandie

Consommé: Rinderkraftbrühe mit Einlagen:

1. Marktklößchen / 2. Ravioli mit zweierlei Füllungen

Cremesuppe der Saison

Pot au Feu vom Lamm mit Gemüse und Kartoffeln

Fruchtsüppchen vom Apfel mit Apfel-Calvadossorbet

TERMINE:

Sa, 15.10.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 19.11.16, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

WILD FÜR FEINSCHMECKER



Steffen Ott

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 im Handumdrehen. Nach einem Aperitif mit dem Koch macht ein Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin den Auftakt. Im zweiten Gang zeigt Steffen Ott seinen Teilnehmern, wie man ein Wildrahmsüppchen 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.

MENÜ:

Fasan mit Speck, Honig und Rosmarin

Wildrahmsüppchen mit gebratenen Waldpilzen

Hirsch mit Pfefferkruste, Rahmlauch und Sauerkirschen

Gebrannte Creme mit Vanille und Zimt

TERMINE:

So, 18.12.16, 18.30-22.30 Uhr

Do, 26.01.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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



PHILIPPS GADGET-KELLER



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

Nützliche Dinge für den Alltag

Es gibt Dinge für die Küche, die kaum jemand kennt, weil sie klein und unauffällig sind, die aber unglaublich hohen Nutzwert haben. Ich liebe diese praktischen Teile und empfehle sie aus tiefster Überzeugung weiter.

Verbrennen Sie sich nicht auch ständig die Finger am Toaster, wenn sich mal wieder eine Scheibe Brot im Schlitz verheddert hat oder noch zu tief drinsteckt, um sie gefahrlos herauszuholen? Das muss nicht sein, denn hierfür gibt es eine günstige Zange aus Bambus, die ungefähr 20 cm lang ist und perfekt hilft, kleine, im Schlitz versunkene Toastscheiben herauszufischen. Am Kopfende hat die Zange sogar einen kleinen Magneten eingebaut, so dass sie sich direkt an den Toaster oder Kühlschrank anheften lässt, sofern diese eine Oberfläche aus Metall haben.

Wer ist beim Abwaschen nicht genervt von angebrannten Speiseresten in Auflaufformen oder Kochtöpfen? Ich verrate es Ihnen: Alle diejenigen, die schon im Besitz einer kleinen, dehnbaren Plastikscheibe zum Beispiel in Form einer Kochmütze sind, mit der sich sämtliche fest eingebrannten Essensreste sogar an den Rändern und in den Ecken mühelos entfernen lassen. Lästiges Schrubben, Scheuern und Kratzen gehören damit der Vergangenheit an.

Das Reinigen von Weinkaraffen mit engem Hals oder von Vasen mit einer winzigen Öffnung stellt ebenfalls eine Herausforderung dar.

Bürsten für den Flaschenhals gibt es in verschiedenen Längen und Größen, doch wie lässt sich der Bauch der Karaffen reinigen? Dafür gibt es kleine Reinigungskugeln aus Edelstahl, die zusammen mit ein wenig Wasser ins Gefäß gefüllt werden. Nun schwenken Sie die Karaffe oder Vase solange bis sie sauber ist. Anschließend werden die Reinigungskugeln in ein Sieb abgegossen, mit Wasser abgespült, getrocknet und können beliebig oft wiederverwendet werden.

Jahrelang habe ich Obst und Gemüse unter fließendem Wasser abgewaschen und dabei mit den bloßen Händen abgerieben, doch seit die Gemüsebürste mit natürlichen Borsten neben dem Spülbecken liegt, lassen sich damit insbesondere Äpfel und Birnen, aber auch Paprika und Gurken besser abbürsten und abwaschen. Klein, aber fein: Hoffentlich konnte ich Sie von diesen unauffälligen, aber ungemein nützlichen Dingen überzeugen!

Herzlichst,
Ihr Philipp Keller

Trendthemen: Powerfood, vegetarisch und vegan

Auch die Fans der veganen Küche können sich wieder über neue Kochevents freuen: Katharina Bäcker lädt zu ihrem brandneuen Kurs „Einfach vegan!“ ein, und Gabriele Stahl weiß eine Menge über Lebensmittel und deren genussvolle Wirkung zu erzählen!



NEU

EXOTISCH, FRUCHTIG, SMART: POWERFOOD!



Dr. Gabriele Stahl

Der Begriff Powerfood begegnet uns in den Medien immer öfter, doch was soll man sich darunter eigentlich vorstellen? Gesunde Ernährung? Handelt es sich etwa um karge Schonkost? Oder setzt Powerfood verborgene Energien frei?



Auf diese und viele weitere Fragen weiß Gabriele Stahl eine Antwort. Als Ökotrophologin ist sie nämlich Spezialistin auf ihrem Gebiet und bietet nun einen brandneuen Kochkurs in der Genussakademie an. Nach dem Motto „Exotisch, fruchtig, smart: Powerfood“ kocht sie mit ihren Teilnehmern ein Menü in vier Gängen, das die Lebensgeister weckt und trotzdem satt und zufrieden macht: Nach einem Spinatsalat mit zweierlei Früchten geht es an die Zubereitung von marinierten Eiern auf einem bunten Kräuter- und Sprossennest mit Quinoa. Im Hauptgang lernen die Teilnehmer, Schweinemedallions mit Melone und Pinienpolenta zu kombinieren, und das Dessert ist sowohl süß als auch clever, denn hier gibt es saftiges Apfelbrot mit Zitronencreme.

Lassen Sie sich überraschen, wie gut echte Power schmeckt – und wie kreativ sie ist: Mango und Spinat? Super! Schwein mit Melone? Auf jeden Fall!

MENÜ:

Spinatsalat mit zweierlei Früchten: Granatapfel und Mango

Marinierte Eier auf buntem Kräuter- und Sprossennest mit Quinoa

Schweinemedallions in Honigmelone und Pinienpolenta

Saftiges Apfelbrot und Zitronencreme

TERMINE:

Sa, 22.10.16, 18.30-22.30 Uhr

So, 17.12.16, 10.00-14.00 Uhr

Die Genussakademie

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

NEU

EINFACH VEGAN



Katharina Bäcker

Gerade in letzter Zeit entscheiden sich viele Menschen dazu, gänzlich auf tierische Produkte zu verzichten – also nicht nur auf das Steak, sondern eben auch auf Milch, Honig oder Eier. Vegan leben bedeutet jedoch nicht zwangsweise, sich nur von Luft und Liebe zu ernähren. Tatsächlich gibt es immer mehr kreative, spannende Rezepte, die satt und glücklich machen. Katharina Bäcker hat sich vor fünf Jahren mit ihrem Laden „Naschwerkstatt“ im Herzen der Mainmetropole selbständig gemacht, sich seitdem eine große, so treue wie genuss-süchtige Schar von Stammkunden aufgebaut und gibt nun exklusive Kochkurse in der Genussakademie, bei denen sie ihr Wissen an diejenigen weitergeben möchte, die sich ausgewogen, aber ohne tierische Produkte ernähren möchten. Los geht's



mit einer cremigen Schwarzwurzelsuppe mit Möhrenchips. Es folgt ein winterlicher Salat auf Frisée mit Rote Bete und Birnen in Zitronendressing, dazu gibt es Kräuterbrot. Im Hauptgang bereiten die Teilnehmer unter Katharinas fachmännischer Anleitung buntes Quinoa im Grünkohlblatt auf Pastinakensauce zu, und den süßen, ebenfalls komplett veganen Abschluss machen rohe Schokoladen-Dattel-Brownies mit warmem Orangen-Zimt-Kompott.

MENÜ:

Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Möhrenchips, dazu: Gemüsebrühe selbst kochen

Winterlicher Salat aus Frisée, Rote Bete und Birnen in Zitronendressing, Kräuterbrot

Buntes Quinoa im Grünkohlblatt auf Pastinakensauce

Rohe Schokoladen-Dattel-Brownies mit warmem Orangen-Zimt-Kompott

TERMINE:

So, 11.12.2016, 11.00-15.00 Uhr

So, 19.02.2017, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

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

ROHSTOFF IM ROOMERS



Hubertus Marquardt

Vegan beziehungsweise raw bedeutet keinesfalls Verzicht auf Genuss. Das beweist Ihnen ab sofort auch Hubertus Marquardt. Er hat sich dieser Herausforderung gestellt und kocht mit den Teilnehmern seines Kochkurses gleich neun Gänge, von denen jeder einzelne die Herzen der Fans fleischloser Küche höherschlagen lässt.



ROOMERS

Angerichtet wird später alles auf einer Platte, so dass jeder

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 Falafel und Waldpilze aus dem Pergament, Zucchini spaghetti mit veganer Bolognese, Süßkartoffeln und Ofengemüse sowie Avocado-Aioli mit Kräuterкетчup. Wer dann noch kann, backt und genießt schließlich einen veganen Schokokuchen mit Sorbet und Waldbeeren. Ein spannender Abend voller Überraschungen!

MENÜ:

Blumenkohl-Tabouleh, Gartenkräuter, Granatapfel (Raw)

Roh mariniertem Brokkoli, Limette, Koriander-Soja-Mayonnaise (Raw)

Nori-Gemüserolle, Rote Bete, Karotte, Gurke, Avocado, Spicy Cashewcreme (Raw)

Karottensuppe, Sprossen, Kerne (Raw)

Falafel und Waldpilze aus dem Pergament vom Brett (Vegan)

Zucchini spaghetti, Vegane Bolognese (Vegan)

Süßkartoffel, Drillinge, Ofengemüse (Vegan)

Avocado-Aioli, Kräuterкетчup

Veganer Schokoladenkuchen, Sorbet, Waldbeeren

TERMINE:

So, 22.01.17, 13.30-17.30 Uhr

So, 26.02.17, 13.30-17.30 Uhr

Roomers Hotel Frankfurt, Gutleutstraße 85 60329 Frankfurt

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

In bester Gesellschaft

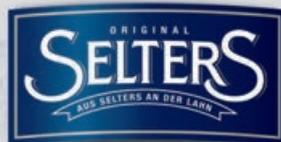
Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

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



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:

So, 23.10.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 14.01.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

WONDERFUL: VEGANE KÜCHE MIT DEM WONGERGOOD

 **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 Wongergood, 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:

Grillierte 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, 23.10.16, 18.30-22.30 Uhr
So, 18.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

GIB DER LIEBE PFEFFER UND DEM LEBEN SALZ

 **Ellen Hoffmann-Hromek**

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



MENÜ:

Je nach Saison wird das Menü leicht abgewandelt
Linsencurry mit Kokospfannkuchen
Auberginen-Türmchen mit Granatapfel-Minze-Joghurtsauce
Kicherebsen-Spinat-Küchlein mit Pastinaken-Korianderdip
Blechkartoffel mit Gewürzen und Ghee im Ofen gebacken
Halva-Eiscreme mit scharfer Schokoladensauce

TERMINE:

Sa, 08.10.17, 10.30-15.00 Uhr
Sa, 07.01.17, 10.30-15.00 Uhr
Ellen Hoffmann-Hromek
Am Güntershof 1
36391 Sinntal

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:

Mo, 14.11.16, 18.30-22.30 Uhr
So, 05.02.17, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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



Jetzt Tickets
und Abonnements
sichern:
hr-ticketcenter.de

hr2
kultur

hr2-Kulturlunch Saison 2016/17

Sonntagsmahl mit Stimmgabel

Kulinarisches für Ohren und Gaumen ab 9.10.
im hr-Sendesaal, Frankfurt

... u.a. mit Wolfram Berger, Mechthild Grossmann, Wolfram Koch,
Thomas Sarbacher, Musikern des hr-Sinfonieorchesters und der hr-Bigband –
anschließend thematisches Schlemmerbuffet. Mehr auf hr2-kultur.de

hr2-kultur. Bleiben Sie neugierig!

Advent & Weihnachten

Alle Jahre wieder... Und damit auch ja nichts schiefgehen kann, zeigt Gregor Engels, wie der Fisch perfekt gelingt, Volker Hintz und Thomas Fischer widmen sich dem Thema Weihnachtsgans und David Fischer kocht mit seinen Teilnehmern ein perfektes Weihnachtsmenü. So kann die Adventszeit kommen!

NEU

DER PERFEKTE WEIHNACHTSFISCH



Gregor Engels

Schon lange vor Weihnachten stellt sich die Frage: Was kommt an Heiligabend auf den Tisch? Mindestens fantastisch sollte es schmecken, am besten leicht vorzubereiten, etwas Besonderes, aber bitte stressfrei. Das ist allerdings leichter gesagt als getan, kommt doch die ganze Familie zusammen und die Messlatte liegt hoch.



Gregor Engels war bereits letztes Jahr zur Weihnachtszeit in der Genussakademie und inspirierte seine Gäste mit einem weihnachtlichen Menü rund um das Thema Fisch.

Bei seinem neuen Kochevent in diesem Jahr hat der leidenschaftliche Koch wieder mal eine ganz besondere Idee: Zusammen mit seinen Teilnehmern bereitet er nach einem Aperitif zum Empfang Thunfischtatar mit Roter-Curry-Mayo und Wasabi zu, gefolgt von einem köstlichen Senfei mit Forellen-Kaviar, dazu gibt es Rote Bete, Senfschaum und Kerbel. Höhepunkt dieses adventlichen Samstags ist ein Heilbuttfilet mit Birnen, Rosinen, Pinienkernbutter und Bohnen. Sie werden sehen: Nach dem Kurs gelingt Ihnen der Weihnachtsfisch perfekt! Der kalte Adventssamstag klingt schließlich beim gemeinsamen Essen, einem Glas Wein und ganz sicher nicht geangeltetem Mandelkrokant und Granité von der Karotte gemütlich aus.

Lassen Sie sich von Vielfalt und Art der unterschiedlichen Zubereitungsmethoden überraschen und genießen Sie gemeinsam mit Gregor Engels einen maritimen Mittag am letzten Wochenende vor Weihnachten – besser können Sie sich so kurz vor dem großen Fest kaum coachen lassen!

MENÜ:

Thunfischtatar, Rote-Curry-Mayo, Wasabi
Senfei mit Forellen-Kaviar
Wachsweiches Ei, Rote Bete, heiß geräuchertes Forellenfilet, Senfschaum, Kerbel
Heilbuttfilet mit Birnen, Rosinen, Pinienkernbutter und Bohnen
Mandelkrokant und Granité von der Karotte

TERMINE:

So, 27.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 17.12.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

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

NEU

FEINE WEIHNACHTS-BÄCKEREI



Lisa Marie Jagomast

Ob wir wollen oder nicht: Der Winter kommt immer näher und hat zum Glück gleich Weihnachten mit im Gepäck. Also heißt es bald wieder Teig ausrollen, ausstechen, verzieren und ab in den Ofen mit den Plätzchen! In diesem Jahr können Hobbybäcker endlich wieder in der Genussakademie kreativ werden und mit klassischen Formen und kreativen Verzierungen eigene Plätzchen backen.



In diesem Jahr kommt Lisa Marie Jagomast an die Backöfen der Genussakademie. Die gelernte Pâtissière ist Meisterin ihres Handwerks, also macht sie nicht einfach nur Plätzchen, sondern backt mit ihren Teilnehmern klassisches Buttergebäck in neuem Design: Sizilianisches Mandelgebäck, Spritzgebäck mit Tonkabohne, Aprikosen-Rosmarin-Heidesand und Buttergebäck-Bäumchen stehen bei ihr auf dem Programm!

Bei einer guten Tasse Kaffee werden die ersten Ergebnisse direkt in gemütlicher Runde verputzt und natürlich bekommt jeder Teilnehmer auch ein Tütchen der frischgebackenen Plätzchen mit auf den Heimweg.

MENÜ:

Sizilianisches Mandelgebäck
Spritzgebäck mit Tonkabohne
Aprikosen-Rosmarin-Heidesand
Buttergebäck-Bäumchen
Eigelbmakronen

TERMINE:

Sa, 03.12.16, 10.00-14.00 Uhr
So, 18.12.16, 11.00-15.00 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

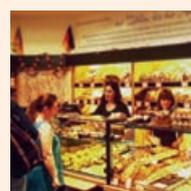
NEU

AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, LOS!



Michael Szwundkowski

In der Weihnachtsbäckerei gibt's so manche Leckerei, zwischen Mehl und Milch macht so mancher Knilch... Kinder freuen sich am meisten auf die Weihnachtszeit. Malen, basteln, Baum schmücken und natürlich Plätzchen backen. Damit die in Zukunft auch immer (fast) perfekt gelingen, gibt es ab sofort einen weihnachtlichen Plätzchenkurs für Naschkatzen! Der freundliche Bäckermeister Michael bringt den Kleinen im Handumdrehen bei, wie man Lebkuchen und Gewürzplätzchen backt, einen Butterteig herstellt und warum die Engelsaugen so einen komischen Namen haben. Genau, die mit dem roten Klecks in der Mitte.



Hier wird nach Herzenslust gebacken, ausgestochen, verzert und verputzt! Da alle Bäckereien in der Weihnachtszeit viel zu tun haben, gibt es leider nur zwei Termine – dann müssen wir uns wieder ein Jahr gedulden. Ein Elternteil ist natürlich herzlich und kostenlos eingeladen.

MENÜ:

Gewürzplätzchen
Engelsaugen
Lebkuchen
Weihnachtspätzchen
Herstellen verschiedener Teigsorten
Ausstechen
Verzieren

TERMINE:

Altersklasse: 6-12 Jahre
Sa, 19. November, 09.30-12.00 Uhr
Sa, 26. November, 09.30-12.00 Uhr
Kröger's Brötchen, Leipziger Straße 58,
60487 Frankfurt am Main

49 € inkl. Getränke, Kinder von 6-12 Jahre



WIEDER
DA

DES MARTIN'S GANS

 **Volker Hintz**

In zahlreichen deutschen Haushalten wird während der Weihnachtszeit ganz traditionell Gans zubereitet. Es gibt viele Theorien, wie sie am besten gelingt und sicherlich auch unterschiedliche Herangehensweisen. Volker Hintz, langjähriger Partner der Genussakademie, hilft unsicheren Hobbyköchen in diesem Kurs ganz sympathisch auf die Sprünge und verrät in seinem Restaurant Der Löwe in Frankfurt Zeilsheim alles Notwendige zur perfekten Zubereitung einer zarten



Gans. Nach der Begrüßung mit einem Aperitif bereitet er zusammen mit seinen Kursteilnehmern zunächst eine Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Shrimps-Türmchen und Petersilienstroh zu. Anschließend machen sich nun alle ans abendliche Highlight: Die Martinsgans mit Kartoffel-Majoranknödeln, Honigmarronen und Ingwerrotkohl.

Der ambitionierte Küchenchef steht seinen Teilnehmern den ganzen Abend persönlich zur Seite und gibt wertvolle Tipps zur Zubereitung. Den kulinarischen Schlusstrich unter diesen vorweihnachtlichen Abend setzt das Topfen-Vanillemousse auf Gewürzorange mit Schokoladenornamenten.

Nach diesem Kochkurs sind Sie garantiert ein Held am Herd – gewusst wie!

MENÜ:

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Shrimps-Türmchen und Petersilienstroh
Des Martin's Gans: Ofenfrische Gans mit Kartoffel-Majoranknödeln, Honigmarronen und Ingwerrotkohl

Topfen-Vanillemousse auf Gewürzorange mit Schokoladenornamenten

TERMINE:

Mo, 31.10.16, 18.30-22.00 Uhr
Di, 01.11.16, 18.30-22.00 Uhr
Mi, 02.11.16, 17.00-22.00 Uhr
Der Löwe, Alt-Zeilsheim 10
65931 Frankfurt am Main

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

WIEDER
DA

GANS GANZ KLASSISCH

 **Thomas Fischer**

Wie jedes Jahr zur selben Zeit, so kommt man auch in diesem Herbst nicht um den Gänsebraten herum. Diese Tradition zelebriert in Spätherbst und Winter Thomas Fischer in der Genussakademie. Der ausgesprochen sympathische und vielseitige Koch verrät Ihnen detailliert, wie man das gute Stück auf den Punkt garen und dabei dennoch schön knusprig braten kann. Thomas Fischer bereitet mit seinen Teilnehmern zunächst eine Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche und Feldsalat zu. Anschließend zeigt er anschaulich, wie unkompliziert ein aromatisches Steinpilz-Cappuccino zu kochen ist. Klares Highlight sind im dritten Gang Brust und Keule von der Hafermastgans in eigenem Jus mit confiertem Rotkraut und Semmelauflauf, und wer dann immer noch kann, versucht sich mit Fischers Hilfe an Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen. Halleluja: Der nächste Winter kann kommen!



MENÜ:

Crêpe-Roulade mit Rauchlachs, Crème fraîche und kleinem Feldsalat
Steinpilz-Cappuccino

Brust und Keule von der Hafermastgans in eigener Jus mit confiertem Rotkraut und Semmelauflauf
Tonkabohnen-Zimt-Parfait mit karamellisierten Feigen

TERMINE:

Sa, 03.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 17.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

WIEDER
DA

DAS GENUSSAKADEMIE-WEIHNACHTSMENÜ

 **David Fischer**

Auch in diesem Jahr hat sich Spitzenkoch David Fischer wieder ein ganz besonderes Menü ausgedacht, das er zusammen mit seinen Gästen anlässlich des allmählich immer näher rückenden Weihnachtsfestes kochen möchte.

So macht er mit seinen Kochkünsten die Freunde klassischer Weihnachtsgenüsse glücklich – und die Kursteilnehmer ihre Familie nach diesem Kurs an Heiligabend! Den Auftakt des Festmahls machen gebratene Jakobsmuscheln auf Feldsalat mit Apfel, Sellerie und Walnussvinaigrette. Auch im Zwischengang geht es köstlich weiter: Hier bereitet David Fischer mit den Teilnehmern Maronenravioli mit gebratenen Waldpilzen und Madeirasauce zu. Als festliche Krönung gibt es rosa gebratene Barbarieentenbrust mit Topinamburcreme, gebratenem Wirsing und glasierten Schalotten und den kulinarisch-weihnachtlichen Abschluss macht diesmal eine Rotweinbirne mit Nougateis und Gewürzabayon.

David Fischer legt natürlich besonderen Wert auf perfekte Vorbereitung für einen entspannten Ablauf für Weihnachten ohne Stress und Küchenchaos – damit auch die anspruchsvollsten Schwiegereltern nach dem letzten Löffel Nougateis wunschlos glücklich sind!

MENÜ:

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Gebratene Jakobsmuscheln auf „Waldorfsalat“ mit Feldsalat, Apfel, Sellerie und Walnussvinaigrette
Maronenravioli mit gebratenen Waldpilzen & Madeirasauce

Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente mit Topinamburcreme, gebratenem Wirsing und glasierten Schalotten

Rotweinbirne mit Nougatparfait und weihnachtlicher Gewürzabayon

TERMINE:

Sa, 03.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 17.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



DAS NOVA REGIO WEIHNACHTSMENÜ
mit Matthias Schmidt auf Seite 12

SILVESTER 2016 IN DER GENUSSAKADEMIE

Ein Jahreswechsel, zwei Partys, zwei Locations: Es ist in der Genussakademie mittlerweile schon gute Tradition, das alte Jahr auf kulinarischem Wege zu verabschieden und voller Vorfreude und guter Vorsätze in das neue Jahr zu starten.

In den kostbaren Stunden vor Mitternacht reisen Sie mit der Genussakademie im Atelier 3.0 gleich mal „Around the World“. Na gut, auf jeden Fall aber am Gaumen, denn sechs Stände und zwölf Gänge und eine Caipirinha-Bar sorgen hier für einen kunterbunten internationalen Abend voller kulinarischer Highlights. Gerichte aus Nord- und Südamerika, Australien, Asien, Europa und Afrika sorgen in Form einer Küchenparty für Abwechslung. Neben Tom Kha Gai aus Thailand, amerikanischem Caesar Salad und südamerikanischer Ceviche zaubern die Köche der Genussakademie australisches Straußenragout mit Backpflaumen, Honig und Zimt, asiatisches Sweet-Sour-Chicken Vietnam Style und afrikanische Thiacri. Die Party findet wie immer nicht in Form eines gesetzten Dinners statt, sondern lockt die Partygäste von Stand zu Stand – natürlich gibt es Sitzgelegenheiten, bei denen man vor dem Tanz ins neue Jahr noch einmal entspannen kann.

Nachdem unsere englischen Freunde in 2016 beschlossen haben, die EU zu verlassen und ab 2017 in Massen in Frankfurt erwartet werden, heißt im Medienhaus das Motto „Auf Wiedersehen und Herzlich Willkommen: The Brexit Party!“ Wer England aber ausschließlich mit Baked Beans und tonnenweise Speck in Tomatensauce assoziiert, liegt jedoch völlig falsch, denn schon Jamie Oliver hat bewiesen, dass die englische

Küche mit ungewohnten Kombinationen verschiedener Geschmacksrichtungen zu einer der abwechslungsreichsten und besten weltweit gehört. Neben der so bekannten wie beliebten Mulligatawny Soup und Fish & Chips Deluxe – beides gibt es an diesem Abend übrigens von spät bis früh – zaubert das Team der Genussakademie einige Gerichte der Inselküche à la Jamie: Lobster-Tortellini und Gnocchi mit gebratenem Ziegenkäse, karamellisierten Äpfeln und Basilikum-Pesto läuten den königlichen Abend ein. Freuen Sie sich anschließend im Hauptgang auf rosa gebratene Ochsenbäckchen mit Kartoffelgratin sowie zarte Entenkeulen mit Pilzen und saisonalem Gemüse in Bouillon. Nach diesen Köstlichkeiten verwandelt sich das Medienhaus in eine lebhaft Party mit verschiedenen hüftgoldenen Desserts bis tief in den frühen Morgen. Das Menü ist eine lockere Kombination aus Kochstationen mit Selbstbedienung und gesetztem Dinner - es wird in mehreren Buffetgängen und zwei Gängen am Platz serviert.

Natürlich läuft ohne entsprechende Musik so gar nichts, deswegen heizen Ihnen nach Mitternacht unsere DJs ordentlich ein, so dass bis in die frühen Morgenstunden ausgelassen getanzt und gefeiert werden kann. Aber das wissen Sie ja schon – wir freuen uns auf einen genussvollen Jahreswechsel. Mit Ihnen!



AROUND THE WORLD 2016!

MENÜ:

- Asien: Tom Kha Gai
- Europa: Bruschetta
- Nordamerika: Caesar Salad mit Hühnchen
- Europa: Kartoffeln, Grie Soß, Wachtelspiegelei mit Kaviar
- Afrika: Kichererbsenpüree mit Tomaten-Harissa

- Südamerika: Ceviche
- Nordamerika: Spare Ribs mit homemade Marinade
- Australien: Straußenragout mit Backpflaumen, Honig und Zimt
- Asien: Sweet-sour chicken Vietnam Style mit Duftreis
- Südamerika: Caipirinha-Crème
- Afrika: Thiacri
- Australien: Pavlova

WANN UND WO: 31.12.16 ab 21.00 Uhr im Atelier 3.0

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

THE BREXIT PARTY

MENÜ:

- Mulligatawny Soup
- Fish & Chips Deluxe
- Jamie Olivers Lobster-Tortellini
- Beetroot-Gnocchi: Goat's cheese, caramelised apple, basil pesto
- West Country Beet Fillet (ox cheek, potato terrine, truffle jus)
- Duck Broth (Confit leg, mushroom wonton, root vegetables)
- Trifle
- White chocolate cheese cake

WANN UND WO: 31.12.16 ab 19.30 Uhr im Medienhaus

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





Was mit einem Funken begann ... entwickelte sich zur **Ikone**.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

30 Jahre lang haben wir diesen einen Backofen perfektioniert. Unser jüngstes Werk betont sein unverwechselbares Design mit einer Tür aus einem einzigen Stück Edelstahl: beeindruckende 90 cm breit und 3 mm stark. Sie eröffnet Ihnen eine ungeahnte Welt kulinarischer Möglichkeiten.

Dieses neu gestaltete, in Handarbeit geschaffene Kunstwerk ist Ausdruck unserer Werte, unseres Könnens und unseres Charakters. Wir haben ihm den Namen EB 333 gegeben – eine Hommage an 333 Jahre, in denen wir Metall verarbeiten. Und schon immer ging es um mehr als um einen Backofen: ein Versprechen, Meisterwerke zu erschaffen.

Informieren Sie sich unter gaggenau.com.

GAGGENAU
333 years in the making

Genuss-Kalender

Das Programm der Genussakademie von Oktober 2016 bis Januar 2017



OKTOBER

12.10.2016	Die feine bretonische Fischküche	40
12.10.2016	Die Geheimnisse der Gastronomie	53
15.10.2016	Die Geheimnisse der Baristas	58
15.10.2016	Tapas Deluxe!	39
16.10.2016	Cupcakes	22
17.10.2016	Die feine Pilzküche	24
20.10.2016	Cook, Lunch & Run	20
21.10.2016	Die lange Nacht der Knödel	19
22.10.2016	Designing Cupcakes	22
22.10.2016	Exotisch, fruchtig, smart: Powerfood!	26
23.10.2016	Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!	28
23.10.2016	Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood	28
29.10.2016	Das Mafia-Tasting	54
29.10.2016	Herbstliche Genüsse	25
31.10.2016	Des Martin's Gans	31
31.10.2016	Die echte Frankfurter Küche	21
31.10.2016	Die klassische libanesische Küche	43

NOVEMBER

01.11.2016	Alles Hummer	15
01.11.2016	Des Martin's Gans	31
02.11.2016	After-Work Chill-Out	56
02.11.2016	Backen Sie sich Ihren Feierabend!	18
02.11.2016	Des Martin's Gans	31
03.11.2016	Feinstes Lamm	19
04.11.2016	Die feine bretonische Fischküche	40
04.11.2016	Ente trifft Kürbis	24
04.11.2016	Fürstlich Kochen - Genusswochenende im Schlosshotel Gedern	66
05.11.2016	Das Perfekte Schnitzel	19
05.11.2016	Die magische Mischung: Curry!	55
05.11.2016	Gutbürgerliche Küche mit dem Landhaus zum Stöfche!	20
05.11.2016	Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche	20
05.11.2016	Spitzensekt in Handarbeit	55
05.11.2016	Süße Versuchungen: Macarons!	22
05.11.2016	Tapas und Wein beim Weinbäcker	54
05.11.2016	Topf sucht Deckel	56
05.11.2016	Wunderbares Mee(h)r	20
06.11.2016	Am Herd der Villa Rothschild mit Christian Eckhardt	12
06.11.2016	Das große Zittern!	

	Vier beeindruckend schwierige Gerichte - kinderleicht!	47
06.11.2016	Spitzenküche am Markt	13
06.11.2016	Tapas und Paellas	39
07.11.2016	Die wunderbare Welt der Schmorküche	46
07.11.2016	Spitzenküche am Markt	13
08.11.2016	Cook, Lunch & Run	20
09.11.2016	Burger Deluxe!	15
09.11.2016	Das große Burgerbegehren!	19
11.11.2016	Mediterran Deluxe 2.0	14
11.11.2016	Schalen- und Krustentiere	47
11.11.2016	Sushi Deluxe	42
12.11.2016	Der Profi-Barista	58
12.11.2016	Die illy Kaffee- und Cocktailparty	52
12.11.2016	Genuss im Piemont	13
12.11.2016	Herbstliche Genüsse	25
12.11.2016	Kochen wie Gott in Frankreich	40
14.11.2016	Die Geheimnisse der ayurvedischen Kochkunst	28
15.11.2016	Die feine Pilzküche	24
15.11.2016	Marc Kaltwasser: Kochen im Wohnzimmer	18
16.11.2016	Backen Sie sich Ihren Feierabend!	18
19.11.2016	Auf die Plätzchen, fertig, los!	30
19.11.2016	Entdecken Sie Gin!	54
19.11.2016	Feinstes Fleisch Kochkurs	14
19.11.2016	Mehr als nur eine Suppe	25
19.11.2016	Messer scharf!	48
19.11.2016	Pasta & Saucen - Basics	44
19.11.2016	Perfekte Torten	22
20.11.2016	American Goodies	22
20.11.2016	Das gläserne Buffet - mediterran	40
20.11.2016	Die lange Nacht der Knödel	19
20.11.2016	Esther Passerini's lombardische Köstlichkeiten	39
20.11.2016	Schöne Desserts selbst gemacht	47
20.11.2016	Selbst Brot backen	47
23.11.2016	Adventszauber in Südtirol	62
23.11.2016	Die Geheimnisse der Gastronomie	53
24.11.2016	Ganz schön schnittig - Gemüse	48
25.11.2016	Simply Sushi	42
26.11.2016	Auf die Plätzchen, fertig, los!	30
26.11.2016	Die lange Nacht der Pfannkuchen	19
26.11.2016	Die Tricks der Sterneköche	14
26.11.2016	Klein und fein - Fingerfood	48
26.11.2016	Perlender Luxus - das Champagnertasting!	55



26.11.2016	<i>So geht Wein</i>	54
27.11.2016	<i>Das Nova-Regio-Weihnachtsmenü</i>	12
27.11.2016	<i>Der perfekte Weihnachtsfisch</i>	30

DEZEMBER

02.12.2016	<i>Simply Sushi</i>	42
03.12.2016	<i>Advent, Advent beim Weinbäcker</i>	52
03.12.2016	<i>Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2016</i>	31
03.12.2016	<i>Der Saucenprofi</i>	46
03.12.2016	<i>Eine Nacht in der Toskana Deutschlands</i>	66
03.12.2016	<i>Feine Weihnachtsbäckerei</i>	30
03.12.2016	<i>Feinstes Seafood - Der Kochkurs</i>	14
03.12.2016	<i>Fisch - Basics</i>	45
03.12.2016	<i>Gans ganz klassisch</i>	31
03.12.2016	<i>Gemüse - Basics</i>	45
04.12.2016	<i>Aromatische Kochkunst: Niedertemperatur- und Dampfgaren</i>	46
04.12.2016	<i>Das gläserne Buffet - international</i>	43
04.12.2016	<i>Designing Cupcakes</i>	22
04.12.2016	<i>Tapas und Paellas</i>	39
10.12.2016	<i>Aromatisches Doppel: Food & Whisky</i>	21
10.12.2016	<i>Der Saucenprofi</i>	46
10.12.2016	<i>Ente trifft Kürbis</i>	24
10.12.2016	<i>Kreative Odenwälder-Landhaus-Küche</i>	20
10.12.2016	<i>Perfekte Torten</i>	22
10.12.2016	<i>Schalen- und Krustentiere</i>	47
10.12.2016	<i>Steaks & Co: Das Kurzbraten</i>	46
10.12.2016	<i>Zauberhaftes Vietnam</i>	42
11.12.2016	<i>Cupcakes</i>	22
11.12.2016	<i>Das gläserne Buffet - mediterran</i>	40
11.12.2016	<i>Einfach vegan!</i>	26
11.12.2016	<i>Fleisch - Basics</i>	45
11.12.2016	<i>Jumeirah Oriental Grill</i>	38
11.12.2016	<i>Pasta & Saucen - Basics</i>	44
16.12.2016	<i>Messer scharf!</i>	48
16.12.2016	<i>Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein</i>	64
17.12.2016	<i>Advent, Advent beim Weinbäcker</i>	52
17.12.2016	<i>Das Genussakademie-Weihnachtsmenü 2016</i>	31
17.12.2016	<i>Das Nova-Regio-Weihnachtsmenü</i>	12
17.12.2016	<i>Der perfekte Weihnachtsfisch</i>	30
17.12.2016	<i>Die echte Frankfurter Küche</i>	21

17.12.2016	<i>Exotisch, fruchtig, smart: Powerfood!</i>	26
17.12.2016	<i>Gans ganz klassisch</i>	31
18.12.2016	<i>Die Geheimnisse der Baristas</i>	58
18.12.2016	<i>Feine Weihnachtsbäckerei</i>	30
18.12.2016	<i>Wild für Feinschmecker</i>	25
18.12.2016	<i>Wonderful: Vegane Küche mit dem Wondergood</i>	28
19.12.2016	<i>Die japanische Küche - vegan!</i>	38
31.12.2016	<i>Around the World - Silvester 2016!</i>	32

JANUAR

07.01.2017	<i>Caveman Deluxe! Grillfest für Steinzeit-Gourmets</i>	18
07.01.2017	<i>Gib der Liebe Pfeffer und dem Leben Salz</i>	28
07.01.2017	<i>Tapas Deluxe!</i>	39
09.01.2017	<i>Gemüse - Basics</i>	45
11.01.2017	<i>Alles Hummer</i>	15
12.01.2017	<i>Burger Deluxe!</i>	15
13.01.2017	<i>Fürstlich Kochen - Genusswochenende im Schloßhotel Gedern</i>	66
13.01.2017	<i>Ganz schön schnittig - Gemüse</i>	48
14.01.2017	<i>Aromatisch, sinnlich, vital: Ayurveda!</i>	28
14.01.2017	<i>Die Tricks der Sterneköche</i>	14
14.01.2017	<i>Mediterran Deluxe 2.0</i>	14
14.01.2017	<i>Pizza Pizza!</i>	39
14.01.2017	<i>Tapas und Wein beim Weinbäcker</i>	54
15.01.2017	<i>Jumeirah Oriental Grill</i>	38
16.01.2017	<i>Fleisch - Basics</i>	45
16.01.2017	<i>Steaks & Co: Das Kurzbraten</i>	46
17.01.2017	<i>Absolute Beginners - in 5 Schritten zum Hobbykoch!</i>	45
18.01.2017	<i>Die klassische libanesische Küche</i>	43
19.01.2017	<i>Cook, Lunch & Run</i>	20
20.01.2017	<i>Fisch - Basics</i>	45
20.01.2017	<i>Sushi Deluxe</i>	42
21.01.2017	<i>Das Mafia-Tasting</i>	54
21.01.2017	<i>Das Perfekte Schnitzel</i>	19
21.01.2017	<i>In fünf Gängen um die Welt</i>	43
21.01.2017	<i>Topf sucht Deckel</i>	56
21.01.2017	<i>Wunderbares Mee(h)r</i>	20
22.01.2017	<i>Die Architektur der französischen Stückpâtisserie</i>	8
22.01.2017	<i>Die grüne Revolution* 2.0!</i>	12
22.01.2017	<i>Rohstoff im Roomers</i>	26
23.01.2017	<i>Das große Burgerbegehren!</i>	19
23.01.2017	<i>Die lange Nacht der Pfannkuchen</i>	19



Von der Bank ans Rüttelpult

Jedes Glas Griesel-Sekt erzählt im Grunde eine Geschichte, die viel länger als seine eigene Entstehung ist. Es ist die Geschichte des Bankangestellten Niko Brandner, der spürt, dass mit seinem Leben etwas nicht stimmt. Und dass er hier mal ganz schnell raus muss: Wein machen!

Text: Bastian Fiebig

Nun gut, eine Banklehre schadet theoretisch niemandem. Risikobereitschaft ist allerdings auch nicht gerade ein Markenzeichen dieser Berufsgruppe. Veränderungen wollen hier geplant, von langer Hand organisiert sein. Niko Brandner ist da offensichtlich anders. Er nutzt einfach mal die Mittagspause, um gegenüber bei einem der besten Weingüter der Republik seine Dienste anzubieten. Konkret: Brandner schlenderte im schönen Bürgstadt zu Rudolf Fürst rüber und machte ihm klar, dass er jetzt und hier eine Lehre als Winzer beginnen müsse. Der rieb sich die Augen, aber als Brandner immer noch vor ihm stand, konnte er wohl vor so viel Engagement und Entschlusskraft nur den Hut ziehen und den jungen Mann auf den Weg zu jenem hervorragenden Winzer bringen,

der er heute ist. Der duale Studiengang Weinbau und Oenologie, also die Vermittlung von Fachwissen in Verbindung mit ganz praktischen Tätigkeiten im Weingut, war genau das Richtige für den ehemaligen Schreibtischtäter, der nun seine Passion gefunden hatte.

Ein Winzer ohne Weinberg ist allerdings wie ein Musiker ohne Instrument, doch auch hier musste Brandner nicht lange warten. Bereits während des Studiums stieß er auf den Bensheimer Unternehmer Jürgen Streit, der gemeinsam mit seiner Frau Petra nach einem Nachwuchstalent für ein ganz besonderes Projekt suchte. 2013 hatte er das ehemalige Staatsweingut Bergstraße mit seinen tiefen Kellern und großen Anlagen käuflich erworben, und nun sollte Brandner dem schlafenden

Dornröschen wieder Leben einhauchen. Und zwar prickelnd, denn nichts weniger als ein Sekthaus war geplant! Mit zugekauften Trauben ging es los, absolutes Qualitätsstreben war Pflicht, denn wie der geneigte Leser vielleicht schon bemerkt hat, macht Brandner keine halben Sachen. Nur bestes Traubengut, was fehlt, wird aus der Region oder auch mal von gegenüber, also aus der Pfalz oder Rheinhessen zugekauft, langes, für die Exquisit-Serie sogar sehr langes Hefelager, behutsames Rütteln, Magnums und Kleinserien sogar noch von Hand – das volle Programm der Erzeugung von Spitzensekt stand auf der Agenda, wurde zügig in Angriff genommen und heute kann Brandner bereits über sieben Hektar eigene Weinberge verfügen.

Bevor der erste Sekt dann degorgiert, also schonend von der Hefe getrennt wurde, musste natürlich ein passender Name her: Griesel & Compagnie steht für den Firmensitz in der Grieselstraße, und das Etikett bezieht sich nicht umsonst grafisch auf die Epochen Jugendstil und Art Déco, die vom nahen Darmstadt aus Impulse nach ganz Europa sandten und natürlich auch in Bensheim und einigen sehr schönen Räumen des Sekthauses ihre Spuren hinterließen. Diese Räume warten zum Teil noch darauf, in ihren ursprünglichen Zustand versetzt zu werden, um dann als perfekter Platz für Veranstaltungen und Sektproben zu dienen, doch Brandner hat zunächst ja alle Hände voll zu tun.

Weinberge wollen bewirtschaftet und abgeerntet, die Trauben vergoren, in die Flasche gebracht und mit Hefe und Zucker versehen, schließlich 60 000 Flaschen pro Jahr ins Lager geräumt werden, während gleichzeitig die ersten Jahrgänge das Licht der Welt erblicken und vermarktet werden müssen. Und das sind ganz erstaunliche Gewächse, die schon jetzt problemlos mit den großen der Branche mithalten können. Burgundersorten dominieren den Rebsortenspiegel, also in erster Linie Chardonnay und Pinot Noir, aus dem Brandner einen reinsortigen, knackigen Rosé Extra Brut macht, aber auch Weißburgunder und Schwarzes Riesling. Außerdem bringt er natürlich den an der Bergstraße so wichtigen Riesling auf die Flasche und Sonder-Cuvées aus Muskateller oder Apfelwein sorgen dafür, dass es im Betrieb wirklich niemandem langweilig wird. Neben dem gewohnten Brut gibt es hier auch Sekte mit sehr wenig Dosage, also das bereits erwähnte Extra Brut – und sogar Brut Zero, also einen Sekt komplett ohne Restzucker, der nichts für Einsteiger, dafür aber eine extrem animierende Verführung für fortgeschrittene Sektliebhaber ist.

Dabei muss sich mit Brut niemand als Anfänger fühlen, im Gegenteil: Es handelt sich um das Gardemaß für Champagner, 0 und das beherrscht Brandner virtuos. Alle Sekte, die wir bisher verkosten konnten, bestechen durch hinreißende Frische, enorme geschmackliche Tiefe und Länge, von Limette über Brioche, Nüsse, weiße Blüten, Himbeere und Honig bis zu Trockenfrüchten oder weißem Nougat und eine feine, lebendige Mousse, wie man sie eben nur über Flaschengärung und langes Hefelager bekommt. Und Brandner ist erst am Anfang. Drei Qualitätslinien sind geplant, die sich in der Auslese des Traubenguts und der Länge des Hefelagers unterscheiden. Tradition ist schon eine Klasse für sich, Prestige ist dann großes Sektkino und Exquisit? Keine Ahnung, denn die ersten Flaschen verlassen den Keller erst frühestens Ende 2016 – erst nach kritischer

Fotos: Malte Grüner



Wie eine Familie: das Griesel-Team der Mitarbeiter aus Vinothek und Produktion



Banklehre und Önologie-Studium: Niko Brandner befüllt heute Weinfässer

Verkostung wird hier entschieden, wann die Korken knallen dürfen – und wenn das passt, freuen wir uns auf ein echtes Highlight zu Silvester.

Niko Brandner öffnet seine heiligen Hallen übrigens auch für die Gäste der Genussakademie und erläutert hierbei nicht nur seine Arbeit und die vielfältigen Möglichkeiten, Sekt mit Speisen zu verbinden, sondern macht Ihnen auch noch ein außergewöhnliches Angebot: Jeder Teilnehmer degorgiert selbst eine Flasche von Hand und fügt anschließend die Dosage hinzu. Die richtige Menge ist allerdings Geschmackssache, und wer einmal „seine“ perfekte Dosage gefunden hat, kann sich anschließend immer wieder eine Tranche mit exakt dieser individuell ermittelten Dosage bei Brandner bestellen. Klar, ein eigenes Etikett ist auch drauf. Neugierig? Dann sollten Sie mal im Programm der Genussakademie auf Seite 55 nach dem Kurs „Spitzensekt in Handarbeit“ Ausschau halten – die faszinierenden Griesel-Sekte erleben Sie bald als Begrüßung bei ausgewählten Kochkursen!



Griesel Sekt – Sekthaus Streit GmbH & Co. KG
Grieselstraße 34, 64625 Bensheim
Tel. 06251 8696890, www.griesel-sekt.de
Mi-Fr 15-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr

Die Welt zu Gast in der Genussakademie

Jedes Land hat eigene Spezialitäten, eigene Gewürze und andere kulinarische Gegebenheiten. In Japan steht etwas anderes auf dem Speiseplan als in den arabischen Ländern, und dort wiederum sucht man vergeblich nach einer original italienischen Pizza. 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. Bleiben Sie neugierig!



NEU

DIE JAPANISCHE KÜCHE - VEGAN!

 **Atsuko Iimori**

Denkt man an japanisches Essen, so hat man zunächst Sushi als jahrelanges Trendthema vor dem kulinarischen Auge. Doch nicht nur die kunstvollen Rollen zeichnen die japanische Küche aus: Es gibt jede Menge japanischer Köstlichkeiten, deren authentische Zubereitung auch hierzulande problemlos möglich ist.

Das Restaurant Iimori der gebürtigen Japanerin Atsuko Iimori gehört in Frankfurt beinahe schon zu den Klassikern – ab sofort öffnet sie die Türen ihres kleinen Reiches und lädt die Gäste der Genussakademie an ihren Herd ein. Die klassische



japanische Küche verzichtet gänzlich auf tierische Produkte, und um diesen wichtigen Aspekt ihrer Heimat zu betonen, kocht Atsuko Iimori mit ihren Teilnehmern vier vegane japanische Gerichte: Der Abend wird mit einer traditionellen Miso-Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetangbrühe eingeleitet, anschließend gibt es kreative vegane Varianten von Maki Sushi. Im Hauptgang bereiten die Teilnehmer unter Atsuko Iimoris fachmännischer Anleitung verschiedene knusprig frittierte Tempura zu, und abgerundet wird die kulinarische Reise nach Ostasien mit Sesambällchen mit Azukibohnen. Lassen Sie sich für einen Abend tief in die japanische Kochtradition entführen – Sie werden erstaunt und glücklich sein!

MENÜ:

Miso-Suppe
Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste und Seetangbrühe
Vegane Maki Sushi
Kreative Maki Sushi mit vielfältigen veganen Zutaten, Zubereitung von Sushireis
Knusprig frittierte Tempura
Sesambällchen mit Azukibohnen

TERMINE:

Mo, 19.12.16, 18.00-21.00 Uhr
Do, 02.02.17, 18.00-21.00 Uhr
Die Genussakademie

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



NEU

JUMEIRAH ORIENTAL GRILL

 **Frank Hartung**

Bei diesem brandneuen Kochevent ist der Name Programm: Frank Hartung, Küchenchef des Jumeirah Frankfurt im Herzen der Mainmetropole, hat sich vier zauberhafte Gänge einfallen lassen, mit denen er Fans der orientalischen Küche begeistern möchte. Heimat der Jumeirah Group ist die faszinierende Wüstenmetropole Dubai, und kulinarisch fühlt man sich auch in Frankfurt dieser Herkunft verpflichtet. So hat Hartung für seine märchenhaften kulinarischen Events einen bunten Mix orientalisches geprägter Genüsse zusammengestellt und lädt nun die Gäste der Genussakademie in seine Küche ein, um mit Ihnen mitten in seinem Reich zu grillen und zu kochen.



Los geht es mit einem gegrillten Caesar Salat mit Wildgarnelen, Oliven und Croûtons, gefolgt von einer gelben Linsensuppe mit glasierter Wachtelbrust, Pita und Limette. Im Hauptgang erläutert Hartung dann die Zubereitung eines Lammrückens in Muhammara-Kruste mit Auberginenkaviar, Bulgur und Tomate, bevor die Teilnehmer schließlich mit Blätterteig in Rosenwasser mit Pistazieneis, gegrillter Mango und Vanille lernen, einen süßen, sehr orientalischen Schlusspunkt unter ein 4-Gänge-Menü zu setzen.



Ein Nachmittag wie 1001 Nacht im Jumeirah Frankfurt: Nicht nur für Orient-Fans eine tolle Gelegenheit, hinter die Kulissen eines der edelsten Hotels der Stadt zu schauen und sich mit der Fine-Dining-Variante der orientalischen Kochkunst vertraut zu machen!

MENÜ:

Gegrillter Caesar-Salat mit Wildgarnelen, Oliven und Croûtons
Gelbe Linsensuppe mit glasierter Wachtelbrust, Pita und Limette
Lammrücken in Muhammara-Kruste mit Auberginenkaviar, Bulgur und Tomate
Blätterteig mit Rosenwasser, Pistazieneis, gegrillter Mango und Vanille

TERMINE:

So, 09.10.16, 17.00-21.00 Uhr
So, 11.12.16, 17.00-21.00 Uhr
Jumeirah Frankfurt
Thurn-und-Taxis-Platz 2
60313 Frankfurt am Main

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 eingeläutet, gefolgt von hausgemachten Gnocchi mit aromatischem Basilikumpesto und Pinienkernen. Das klassisch lombardische Highlight ist das „Spezzatino“ im Hauptgang – gewürfeltes Ochsenfleisch aus der Schulter, bevor dann üppiges Torrone-Parfait den süßen Schlussspunkt 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, 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, 14.01.17, 11-14 Uhr
Sa, 28.01.17, 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:

Do, 23.02.17, 18.30-22.30 Uhr
Mi, 26.04.17, 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 Schwerfisch-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, 15.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 07.01.17, 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:

So, 06.11.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 04.12.16, 11.00-15.00 Uhr
Mi casa tu casa,
Günthersburgallee 25, 60316 Frankfurt

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

EUROPA/MEDITERRAN

DIE FEINE BRETONISCHE FISCHKÜCHE

 **David Fischer**

Die feine südfranzösische Fischküche mit David Fischer ist mittlerweile ein echter Klassiker der Genussakademie. Sein winterliches Pendant dazu ist die feine bretonische Fischküche: Bei Jakobsmuscheln auf Lauchfondue und Estragon oder Cotriade – herzhafter bretonischer Fischsuppe – spürt man förmlich die steife Brise an der französischen Westküste. Im Hauptgang dreht sich dann alles um einen unbeschreiblich zarten Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern, und zum Abschluss wärmt schließlich bretonische Apfeltarte Herz und Seele.



Freuen Sie sich auf diesen erfrischenden Kurs, in dem David Fischer gemeinsam mit den Kursteilnehmern in gewohnt professionell-dynamischer Manier Klassiker und neue Gerichte der nordwestlichen Küstenregion Frankreichs zubereitet.

MENÜ:

Jakobsmuscheln auf Lauchfondue mit Estragonsauce
Cotriade (bretonische Fischsuppe)
Loup de Mer mit Artischocken à la Barigoule und Kapern
Bretonische Apfeltarte mit Vanilleeis und Caramel Beurre Salé

TERMINE:

Mi, 12.10.16, 18.30-22.30 Uhr
Fr, 04.11.16, 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 eigentlich nichts – und nicht nur dort. Deshalb haben wir ein Kochevent rund um das Thema Senf entwickelt und uns hierfür mit Maille – einem der besten und traditionsreichsten Senfersteller Frankreichs – zusammengetan. Ganze Körner bis zum Schluss – das ist das Geheimnis des Senfs aus Dijon. Bereits im 13. Jahrhundert begann man hier mit der Senfproduktion. Dabei wurden die Senfkörner erst ganz zum Schluss zermahlen und konnten so ihre volle Schärfe entfalten. Gemeinsam zaubern die Teilnehmer in diesem Kurs faszinierende Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts, bei denen Senf eine zentrale Rolle spielt. Los geht's diesmal mit lauwarmer Rote Bete mit Kräuter-Senf-Dressing und Kartoffelknödeln. Als Hauptgericht bereiten Sie anschließend gemeinsam mit dem Kursleiter ein zartes Kalbsfilet in einer Senf-Oliven-Kruste zu, dazu gibt es einen ausgefallenen Kartoffel-Trauben-Salat, und selbst beim krönenden Abschluss dreht sich alles um die richtige Würze: Sogar im Schokoladensoufflé mit Gewürzäpfeln finden Sie Balsamico!!

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 12.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 13.02.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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

DIE BELIEBTESTEN KLASSIKER FRANKREICHS

 **David Fischer**

Die französische Kochkunst gehört neben der italienischen zu der bekanntesten und einflussreichsten Europas, doch es sind nicht immer die teuersten und aufwendigsten Gerichte, die den mittlerweile zum immateriellen Welterbe der UNESCO erklärten kulinarischen Schatz unserer Nachbarn so bekannt gemacht haben. Foie Gras oder Hummer Thermidor sind vielleicht die ersten Gerichte, die einem in den Sinn kommen, wenn man an die Haute Cuisine denkt, doch eigentlich sind es eher bodenständige Speisen, die der französischen Küche weltweiten Ruhm verliehen haben.

David Fischer, früher selbst bei der Küchenbrigade des französischen Präsidenten im Élysée-Palast tätig, hat ein 4-Gänge-Menü geschrieben, das französischer nicht sein könnte. Den Auftakt des kulinarischen Kurzurlaubs am Herd macht Frisée aux Lardons, gefolgt von einer klassischen französischen Suppe, der Gratinée les Halles. Im Hauptgang bereitet David Fischer mit seinen Kursteilnehmern dann ein Entrecôte la Villette zu, begleitet von Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites. Die kulinarische Reise endet – wie könnte es auch anders sein! – mit einer selbst gemachten Mousse au Chocolat.

Begleiten Sie den sympathischen Spitzenkoch einen Abend lang und lernen Sie scheinbar spielerisch, mit welchen Tricks und Kniffen Sie diese durchaus kompliziert wirkenden Gerichte zu Hause ganz einfach nachkochen können. Nach diesem Festmahl werden auch Ihre Gäste rufen: „Vive la France“!!



MENÜ:

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

TERMINE:

Do, 26.01.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

98 € inkl. Getränke | 88 € 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
Tiramisu
Amarettomousse
Mandelkuchlein

TERMINE:

So, 20.11.16, 11.00-15.00 Uhr
So, 11.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



EUROPA/MEDITERRAN

WIEDER
DA

ÖSTERREICHS SÜSSE KRACHER

 **Steffen Ott**

Nicht nur im Winter, sondern auch zu allen anderen Jahreszeiten haben süße Mehlspeisen Hochsaison – nicht umsonst heißt es ja: Mehlspeisen machen glücklich.

Steffen Ott lädt zu einem rundum süßen Kochkurs ein und bereitet mit Ihnen herrliche Mehlspeisen zu, die Sie alle kennen, die meisten jedoch selten selbst zubereiten – dabei kann das so viel Freude bereiten! Deswegen kocht beziehungsweise backt Steffen Ott mit Ihnen vier verschiedene Schmankerl, die Sie zu Hause schnell und einfach nachmachen können und die bei Gästen oder der Familie ganz sicher besonders gut ankommen werden.

Los geht es mit Zwetschgenknödeln, gefolgt von Marillenbuchteln mit Vanillesauce. Im dritten Gang steht Apfelstrudel mit Schlagobers (für die Nichtkenner: Schlagsahne) auf der Agenda, und wer dann noch nicht genug Süßes hatte, kann sich noch an klassischem Kaiserschmarrn mit (oder ohne) Rosinen versuchen.

Ein herrrrrrlicher Ausflug in das süße Österreich!!

MENÜ:

Zwetschgenknödel
Marillenbuchteln mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn

Apfelstrudel mit Schlagobers

TERMINE:

So, 09.10.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 28.01.17, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



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

INFOS UND BUCHUNGEN

ÜBER DIE HOTLINE: **069 97460-666**

MO-FR 9.30-17.30 UHR

ODER BEI **WWW.GENUSSAKADEMIE.COM**

ENGELS-GEFLÜSTER



Seine Passion für Fisch entdeckte **Gregor Engels** bereits während seiner Koch-Ausbildung in der Frankfurter Hotellerie und auf zahlreichen weiteren Stationen in der Schweiz und in Südfrankreich. Seit 13 Jahren leitet er nun erfolgreich das Traditionshaus „Fisch Franke“ am Frankfurter Dom.

„Mit Fisch verlänger' ich den Urlaub!“

Beim Thema Urlaub 2016 erinnere ich mich immer wieder an den Besuch des Mercato di Rialto in Venedig. Hier auf dem Fischmarkt präsentiert sich die Vielfalt der Schätze aus den Tiefen der Lagune und des Meeres. Aber auch das kleine Lokal in Dorsoduro mit seinen marktfrischen Speisen ist ein Andenken, das ich mit nach Hause nehmen werde: Der rosa gebratene Thunfisch mit dutzenden Tupfen von Avocado-creme, Orangen-Mayonnaise und Meerrettich-creme war einfach großartig!

Auf den Malediven heißt der Gelbflossen-Thunfisch Kanneli. Er wird hier nicht mit großen Netzen gefangen und steht auch nicht auf der Roten Liste des WWF wie der Rote Thunfisch. Kein Wunder, denn die traditionelle Fangmethode – von kleinen Booten delfinfreundlich mit Handleinen gefischt – ist bestandsschonend und nachhaltig. Zuerst werden Köderfische aus dem Meer gefangen, um dann mit einer 100 Meter langen Leine in der Hand, an deren Ende einer dieser Köder am Haken steckt, ausgeworfen zu werden. Hat ein Thunfisch angebissen, ziehen die Fischer mit vereinten Kräften die Leine behutsam näher, um den Tonno nicht zu verlieren. Kaum zwei Minuten später liegt er auf Eis im Bauch des kleinen Bootes und kommt dann in Windeseile mit dem Flugzeug direkt nach Frankfurt.

Die beste Fleischqualität ist von tiefroter Farbe und fester Konsistenz. Das Lendenstück wird Loin genannt und dessen Mittelstück, der Center-Cut ist besonders begehrt, denn es besteht aus purem Fleisch und eignet sich perfekt für die Zubereitung von Sushi oder Steaks zum Grillen. Thunfisch ist generell hervorragend zum Braten geeignet. Wichtig: Der Fisch sollte nur außen kross, in der Mitte jedoch noch roh sein. Dazu erhitzen Sie in einer beschichteten Pfanne Rapsöl oder Butterschmalz. Darin braten Sie das Thunfischfilet je nach Dicke von beiden Seiten jeweils 45 Sekunden. Zum Schluss stellen Sie die Steaks hochkant auf die Ränder insgesamt 30 Sekunden, um auch diese anzubraten. Würzen Sie den Fisch erst kurz vor dem Servieren – und schon haben Sie Ihren Urlaub verlängert!

Mit meeresfrischen Grüßen,

Ihr Gregor Engels

ASIEN

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 Genusssakademie 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-Teriyaki
- 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, Thunfisch, Spargel, Avocado, Masago)
- Tataki Lachs (Chili, Zwiebel, Ponzu-Sauce, Schnittlauch)

TERMINE:

- Fr, 11.11.16, 18.30-22.30 Uhr
- Fr, 20.01.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genusssakademie

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, 25.11.16, 18:00-21:00 Uhr
- Fr, 02.12.16, 18:00-21:00 Uhr
- SushiSho, Theodor-Heuss-Allee 3, 60486 Frankfurt
- 89 € inkl. Getränke | 79 € mit Genuss-Card



ZAUBERHAFTES VIETNAM

 **Thanh Thuy Duong**

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



MENÜ:

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

TERMINE:

- Sa, 10.12.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 04.02.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genusssakademie

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

AFRIKA

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 Fruchtsorten – 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 Genusssakademie 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. Erst einmal respräsentiert Fatou Seubert ihre Landesküche in Sachen Fisch und Fleisch. Natürlich folgt die vegetarische Variante. In ihren Kochevents bereitet sie 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:

- 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:

- So, 09.10.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 28.01.16, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genusssakademie

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

ORIENT

DIE KLASSISCHE LIBANESISCHE KÜCHE

Oliver Schneider

Die Küche des Libanon vereint Aromen, Gewürze und Texturen des vorderen Orients mit denen Europas. Genussakademie-Teamkoch Oliver Schneider hat nun tief in seine Schubladen 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:

- Mi, 18.01.17, 18.30-22.30 Uhr
- Mo, 13.02.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

79 € inkl. Getränke | 69 € 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 Japan, die erste Aufgabe besteht in der Zubereitung von Sushi. Die Reise führt weiter nach Europa, wo gebratene Dorade auf dem Speiseplan steht. Nach einem afrikanischen Honig-Minzsorbet folgt mit australischem Lammrücken ein exotischer Hauptgang, bevor es zum süßen Finale in die USA geht! Freuen Sie sich also auf die spannende Weltreise!



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:

- Sa, 12.11.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 21.01.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

DAS GLÄSERNE BUFFET - INTERNATIONAL

Das Team der Genussakademie

In diesem Kurs zaubern Sie kleine Kunstwerke, mit denen Sie bei jeder Party kulinarisch glänzen werden: Das Team der Genussakademie hat Klassiker aus aller Welt gesammelt und in handliche Gläschengröße gebracht. Hähnchensaté, Avocadosalat und sogar Coq au Vin eignen sich mit dem richtigen Know-how 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. Natürlich bekommen Sie zu diesem kommunikativen Partykonzept auch gleich 20 Gläschen als Grundausstattung mit auf den Weg!

MENÜ:

- Hähnchensaté mit knusprigem Thai-Salat
- Tomaten-Orangen-Suppe mit Garnelen und Basilikum
- Avocadosalat mit Koriander, Tomaten und Tortillachips
- Lachsforelle mit Gurken-Crème-fraîche und Kartoffelchips
- Coq au Vin im Glas
- Seafoodcurry mit Basmatireis
- Panna cotta mit Erdbeersauce
- New York Cheese Cake im Glas

TERMINE:

- So, 04.12.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 18.02.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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



ENTSPANNT GENIEßEN
IM MAX ON ONE.

max
ON ONE

Erleben Sie den modernen Grillroom Max on One im Herzen von Frankfurt. Die frischen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten werden vor Ihren Augen in der offenen Showküche zubereitet. Wir begrüßen Sie mit einer Vielzahl an kulinarischen Highlights, von saisonal wechselnden Menüs bis zum verzauberten Dinner.

Max on One im Jumeirah Frankfurt | Thum-und-Taxis-Platz 2 | 60313 Frankfurt
jumeirah.com/frankfurt | JFMaxonOne@jumeirah.com | 069/297 237 198

Jumeirah
FRANKFURT

STAY DIFFERENT™

Unser Kochkurssystem: Systematisch kochen lernen

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



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

1.
Stufe

Absolute Beginners oder: die Basics!

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



PASTA & SAUCEN – BASICS

 **Konstantinos Karamoschidis**

Der Schritt von Miracoli zur ersten selbst gemachten Pasta ist viel kürzer, als Sie denken, das Ergebnis schmeckt aber nahezu unverschämt viel besser. Nach diesem Kurs stellen Sie zum Beispiel im Handumdrehen eine ausgezeichnete Tomatensauce aus frischen Zutaten her. Außerdem kochen wir gemeinsam eine echte Sauce Bolognese, und Sie werden auch noch ein perfektes Rezept für Spaghetti alla carbonara und ein Grundrezept für Pesto erlernen. Gezeigt wird, wie man selbst frischen Teig herstellt und daraus Nudeln zaubert, aber natürlich auch, wie man Hartweizennudeln richtig kocht, diese mit der Sauce vermischt und welche Variationsmöglichkeiten die einzelnen Saucen bieten. Ein kleiner Exkurs zu der faszinierend bunten Welt der unterschiedlichen Nudelsorten rundet diesen Kurs um die italienische Nationalspeise ab – die Hüfte wird zum Finale mit Schokoladenmousse verwöhnt!

MENÜ:

Nudelteig selbst herstellen
Saucen: Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Carbonara-Sauce
Basilikum-Pesto
Schokoladen-Mousse

TERMINE:

So, 11.12.16, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 09.01.17, 18.30-22.30 Uhr
Di, 21.02.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

Absolute Beginners: In 5 Schritten zum Hobbykoch!

Konstantinos Kamoschidis

Schon so mancher Anfänger hat sich beim Umgang mit Fisch, Fleisch oder Pasta die Zähne ausgebissen: Der Fisch fällt auseinander oder wird zu trocken, das Fleisch ist zäh oder außen schwarz, innen roh, und bei Pasta kann man eigentlich nicht viel falsch machen – denkste! Doch der Schritt von Fertignudeln zur ersten selbst gemachten Pasta mit eigens hergestellter Carbonara ist viel leichter als erwartet und schmeckt um Welten besser – vorausgesetzt, man weiß, wie's geht. Bei uns können Sie das alles lernen! In fünf verschiedenen Bausteinen erlernen Sie die Basics des guten und genussvollen Kochens. Jeder Baustein ist ein in sich abgeschlossenes Seminar, in dem Sie auf vernünftige Art und Weise Tipps und Tricks direkt von unserem Küchenchef für die Grundkurse Konstantinos (Kosta) Kamoschidis bekommen, damit Sie schon bald raffinierte Gerichte ohne viel Aufwand, aber mit viel Spaß am Kochen zubereiten können. Bei jedem Kurs erfahren Sie zunächst, was Sie zum jeweiligen Thema an Grundausstattung benötigen, bevor dann in der Showküche anschaulich und ganz praktisch präsentiert wird, wie man die Gerichte zubereitet. Warenkunde ist wichtiger Bestandteil der einzelnen Kurse – Sie bekommen interessante Informationen zu Lebensmitteln, Schnitttechniken, den unterschiedlichen Garmethoden und was hierbei zu beachten ist. Im Anschluss werden die Ergebnisse quer durch die Gruppen verkostet! Fünf Wochen lang stellt sich

Kosta mit Ihnen einmal wöchentlich an den Herd und zaubert 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, 10.01.17, 18.30–22.30 Uhr

Fisch: Di, 17.01.17, 18.30–22.30 Uhr

Fleisch: Di, 24.01.17, 18.30–22.30 Uhr

Geflügel: Di, 31.01.17, 18.30–22.30 Uhr

Mein erstes Menü: Di, 07.02.17, 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:

Sa, 03.12.16, 11.00–15.00 Uhr

Fr, 20.01.17, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 20.02.17, 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 Garmethoden“ verfeinern kann. Klassisch grillen, braten und schmoren sowie modernes Niedertemperaturgaren im Ofen und Pochieren stehen auf der Agenda und werden natürlich anschaulich mit diversen Kostproben erläutert. Außerdem lernen Sie, wie man eine einfache und schmackhafte Grundsauce zum Fleisch sowie passende Beilagen zubereitet – der perfekte Einstieg ins Thema!

MENÜ:

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

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Kräutersalat, Selleriepüree

Portwein-Crème-brûlée

TERMINE:

So, 11.12.16, 18.30–22.30 Uhr

Mo, 16.01.17, 18.30–22.30 Uhr

Fr, 24.02.17, 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 verblühen Sie auch eingeleichtete Karnivoren mit Ihrem ersten Gemüsemenü.

MENÜ:

Geschmortes Paprikatatar mit Schafskäsecreme und frittiertem Rucola

Kartotten-Kokos-Suppe mit Curry und Ingwer
Gemüwesticks mit zweierlei Dips

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

TERMINE:

Sa, 03.12.16, 11.00–15.00 Uhr

Mo, 09.01.17 18.30–22.30 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke

2.
Stufe

Die Gartechniken

Wer einmal mit dem Kochen angefangen hat, den lässt die Euphorie über perfekt gelungene Gerichte nicht mehr los. Also geht die genussvolle Reise mit der Frage weiter, wie man denn unterschiedliche Produkte auf die beste Art und Weise zubereiten kann. Die Genussakademie beantwortet diese Frage mit den „Gartechniken“: Ab dieser Station der „Ausbildung“ werden die Ansprüche eines Nachwuchskochs bereits individueller, und die Genussakademie hat ihr Programm entsprechend angepasst: Hier lernen Sie alle wichtigen Gartechniken kennen, vom Kurzbraten eines Steaks bis zum schonenden Dampfgaren – und gerade im Winter steigt ja bekanntlich die Lust auf herzhaftes Schmorgerichte, die bei uns auch auf dem Programm stehen! In jedem Kurs wird die jeweilige Technik im Rahmen eines Menüs in drei oder vier Gängen an verschiedenen Produkten perfektioniert.

DAS NIEDERTEMPÉRATUR- UND DAMPFGAREN



Das Team der Genussakademie

Das 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 Kalbstafelspitz oder Schweinebauch 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. Hier lernen Sie unter professioneller Anleitung eines Teamkochs, wie Sie Jakobsmuscheln, Kalbstafelspitz und Schweinebauch optimal zubereiten können. Eine Crème Caramel mit Murray River Salt setzt anschließend einen süßen Schlusspunkt hinter das neu erlernte Menü.

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:

So, 04.12.16, 18.30-22.30 Uhr

Fr, 27.01.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

STEAKS & CO.: DAS KURZBRATEN



Birtan Binici

Sich einfach mal was „in die Pfanne hauen“ klingt zwar simpel, ist es aber nicht. Vom simplen Spiegelei bis zum Steak gibt es einiges zu beachten, damit der schnelle Genuss wirklich gelingt. Frustriertes Kratzen nach einer missglückten Kochsession gehört nach diesem Kurs der Vergangenheit an, denn wir machen aus Ihnen einen Meister der Pfanne! Dafür lernen Sie nicht nur im Rahmen eines ausführlichen Tastings unterschiedliches Gargut kennen, sondern werden auch in das spannende Thema der richtigen Kerntemperatur eingeweiht. Schließlich stehen Sie selbst mit der Pfanne am Herd und braten sich Ihr eigenes Menü – selbstredend mit tatkräftiger Unterstützung vom Team der Genussakademie!

MENÜ:

Technik: Perfekt gebraten – ein Tasting:

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

MENÜ:

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet auf asiatischem Duftreissalat

Das perfekte Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Grillgemüse

Mokka-Mousse mit Macadamia-Schnee

TERMIN:

Sa, 10.12.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 16.01.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DIE WUNDERBARE WELT DER SCHMORKÜCHE



Oliver Schneider

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

MENÜ:

Geschmorte Fenchelherzen mit Orange, Safran und Kartoffelstroh

Coq au Vin im Töpfchen

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barbera, glacierte junge Möhren und getrüffeltes Kartoffelstampf

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Beeren

TERMINE:

Mo, 07.11.16, 18.30-22.30 Uhr

Mo, 30.01.17, 18.30-22.30 Uhr

Die Genussakademie

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

DER SAUCENPROFI



Eckhardt Keim

Eckhardt Keim erklärt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie ohne Lebensmittelchemie und Geschmacksverstärker Fonds aus natürlichen Produkten ziehen. Sei es selbst gemachter Fisch- oder Geflügelfond: Hieraus werden die entsprechenden 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, 03.12.16, 12.00-18.00 Uhr

Sa, 10.12.16, 12.00-18.00 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

79 € inkl. Getränke

69 € mit Genuss-Card



3. Stufe

Der Feinschliff

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

So, 20.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Mo, 06.02.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

59 € inkl. Getränke

SCHÖNE DESSERTS SELBST GEMACHT



Krischan Löser

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

MENÜ:

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

TERMINE:

So, 20.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Sa, 18.02.17, 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 Avocado-creme
Muschelsamtuppe mit Curry und Lauch
Safranrisotto mit Calamaretti, Garnelen und
Kirschtomaten
Mascarpone-schaum mit Erdbeeren
und Cantuccini

TERMINE:

Fr, 11.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 10.12.16, 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 hergestellt, diese mit Parmaschinken und Feigen füllt und gefühlvoll in Salbeibutter schwenkt. Im Hauptgang lernen Sie die Zubereitung eines Risottos – klingt vielleicht einfach, gehört in seiner perfekten, schlotzig-bissigen Form (und nur um diese kann es hier gehen!) aber zu den ganz großen Küchengeheimnissen 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, 06.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Do, 16.02.17, 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.

Barolo Boys

Die langen heißen Sommernächte, in denen man mit frischen, leichten Weinen die Lust auf edle Tropfen stillte, sind nun vorüber, und der Herbst mit seinem angenehmen Klima lässt wieder zu, sich intensiv mit kräftigeren Rotweinen zu beschäftigen. Giorgio Rivetti ist einer der innovativsten Winzer der Piemonteser Weinszene. Er gilt als die zentrale Figur der Barolo Boys, jener Gruppe von Weinmachern, die dem Phönix gleich die verschlafene Weinregion um das Dorf Barolo aus großer Armut zu Weltruhm und Wohlstand verhelfen. Zuvor hatte Glück, wer am Ende eines Jahres seine Ernte zum Niedrigstpreis an Zwischenhändler veräußern konnte. Die Söhne der Weingüter zogen es vor, in den Fabriken um Turin oder Alba zu arbeiten, um den Lebensunterhalt zu sichern. Das änderte sich schlagartig, als die Barolo Boys – unter anderen Altare, Cle-rico, Sandrone, Scavino und eben auch La Spinetta von der Familie Rivetti – ihren Siegeszug in den Weinolymp antraten. Giorgio Rivetti, unterstützt von seinen Brüdern und seinem Sohn, die sich gemeinsam um Haus, Hof und Weinberge kümmern, gelang 1990 sein erster großer Wurf mit Pin, ein im Barrique ausgebauter Mischsatz aus Barbera und Nebbiolo, der auf Anhieb die begehrten drei Gläser des Gambero Rosso bekam. Anschließend entstanden drei fantastische Barbaresco namens Gallina Vursu, Starder Vursu und Valeirano Vursu aus drei unterschiedlichen Cru-Lagen. Bestandteil der Etiketten ist das Rhinoceros von Dürer, um zu unterstreichen, dass sein Barbaresco ein Wein voll ursprünglicher Kraft ist. Es lag auf der Hand, dass sich Giorgio des Barolos annehmen würde. Er kaufte Weinberge und baute bei Grinzane Cavour die neue Kellerei Campè della Spinetta auf. Von dort stammt sein Barolo Campe Vursü, ein Wein von seltener Dichte und Konzentration. In der Nase zeigen sich fruchtig-würzige Noten, Anklänge von Teer und Leder sind erkennbar. Trotz seiner Wucht ist er aber auch feingliedrig und vielschichtig. Für diesen Barolo wählte er den Löwen von Dürer, weil dies ein Wein ist, der nicht nur viel Kraft, sondern eben auch Eleganz besitzt. Ein Kelch dieses Zaubers kann zu einem abendfüllenden Erlebnis voller Geschmacksexplosionen der besonderen Art werden. Giorgios Schaffensbereich hat sich unterdessen auf die Toscana ausgedehnt: In Nähe der Gemeinde Terricciola hat er ein neues Gut namens Casanova della Spinetta aufgebaut. Dort kümmert er sich um die große Rebsorte der Toscana: den Sangiovese. Ein echter Genuss für Liebhaber dieser Rebsorte!

Mit rotweinseligen Grüßen

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:

Homemade 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:

Sa, 26.11.16, 11.00-15.00 Uhr
Mo, 06.02.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

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



MESSER SCHARF!



Kirsteen Altgassen

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

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

TERMINE:

Sa, 19.11.16, 18.00-19.30 Uhr
Fr, 16.12.16, 18.00-19.30 Uhr
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

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

GANZ SCHÖN SCHNITTIG



Kirsteen Altgassen

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

MENÜ: Fingerfood und Getränke

ACHTUNG: Es gibt nur Platz für 6 Personen!

TERMINE:

Fr, 13.01.17, 18.00-20.00 Uhr
Fr, 24.03.17, 18.00-20.00 Uhr
Zwilling Retail GmbH, Neue Kräme 21, 60311 Frankfurt

25 € inkl. Fingerfood und Getränke

FRISCHE PARADIES

Fisch, Feinkost und mehr

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

Frische ist unsere Leidenschaft.

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

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

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

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

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

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

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



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

Fine Dining in Frankfurt und Rhein-Main



HERZLICHKEIT ERLEBEN - WEINRESTAURANT CIVITAS

Es erwartet Sie eine ausgezeichnete Küche in einem bezaubernden Wohlfühlambiente auf 3 Etagen in einem alten Fachwerkhaus von 1620 unter der alten Eiche am Niersteiner Marktplatz. Zum festen Speisen-

angebot stehen wöchentlich wechselnde, saisonale Empfehlungen auf der Schiefertafel. Wenn möglich aus der Region. Sie erleben Weingenuss von 17 verschiedenen rheinhessischen Winzern im offenen Ausschank.

Essen, Trinken, Lächeln, Wohlfühlen

Civitas – angenehm anders!

Weinrestaurant Civitas, Marktplatz 9, 55283 Nierstein

Tel. 061 33/5 71 49 95, info@civitas-nierstein.de, www.civitas-nierstein.de



LA BOVEDA

Das spanische Restaurant La Boveda gehört seit seiner Eröffnung zu den ersten kulinarischen Adressen Frankfurts. Die Gerichte auf der Karte reichen von A wie Albóndigas (pikante Fleischbällchen) über P wie Pata (Negra-Schinken) bis Z wie

Zarzuela (edle Fischpfanne). Und dass vor allem Köche aus dem nordspanischen Galizien etwas von Fisch und Meeresfrüchten verstehen, beweisen die innovativen und überraschenden Kreationen von Küchenchef Luis Caldas Cifuentes ebenso wie die exzellente Auswahl edler Weine.

Restaurant La Boveda, Feldbergstraße 10, 60323 Frankfurt-Westend, Tel. 069/72 32 20, Mo-Fr 12-14.30 Uhr & 18-1 Uhr, Sa/So 18-1 Uhr, la-boveda@arcor.de, www.la-boveda.de



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](https://www.facebook.com/Rettershof)



ALEXIS SORBAS

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

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

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



SRA BUA by Juan Amador

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

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

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



GIOIA IST FREUDE AM GENUSS

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

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

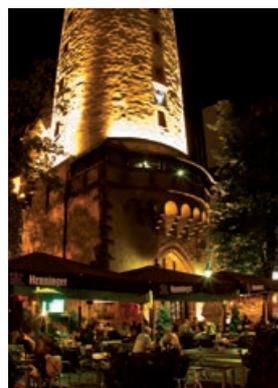


DIE ZARTESTE VERSUCHUNG FÜR STEAKLIEBHABER !

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 Lawrenz. Auch die regelmäßig stattfindenden kulturellen und gastronomischen Events suchen ihres Gleichen.

Schloßhotel Kronberg · Hainstrasse 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 061 73/701 - 01 · Fax 061 73/701 - 267
info@schloßhotel-kronberg.de



MERRY RELAX-MAS IM HILTON FRANKFURT CITY CENTRE

Sie suchen eine geeignete Location für Ihre Weihnachtsfeier? Im Hilton Frankfurt City Centre werden Gastfreundschaft, exzellenter Service und die Zufriedenheit der Gäste groß geschrieben. Das erfah-

rene Conference & Event Team ermöglicht Ihnen eine unvergessliche Feier, bei der Sie sich ganz entspannt zurücklehnen können. Das Team freut sich auf Ihre Anfrage.

Hilton Frankfurt City Centre,
Hochstraße 4, 60313 Frankfurt, Tel. 069/13380 2220,
cb.frankfurt@hilton.com, www.frankfurt.hilton.com



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)



RESTAURANT SEN

Das Bahnhofsviertel ist um ein neues Restaurant reicher: In der Weserstraße 35 bietet Inhaber Quoc Anh Le vietnamesische Küche. Der 33-Jährige legt dabei großen Wert auf frische Zutaten und ein abwechslungsreiches Angebot.

Neben den Klassikern wie Reisnudel-, Nudel und Reisgerichten finden sich auch allerlei feine Spezialitäten auf der Speisekarte, wie z.B. der Grillteller und der Feuertopf mit Meeresfrüchten, Fleisch und frischem saisonalen Gemüse. Außerdem gibt es zur Mittagszeit von 11.30 Uhr bis 15 Uhr einen Euro Rabatt auf alle Hauptgerichte.

Sen, Weserstraße 35, 60329 Frankfurt, Tel. 069/27229918,
Mo-Fr 11.30-15 Uhr, 17.30-22 Uhr, Sa+So 17.30-22 Uhr,
www.sen-frankfurt.de

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 genussvoll alles über Wein, Bier & Champagner, Fisch & Fleisch, außerdem über die Geheimnisse der Gastronomie und wie hochwertiger Sekt entsteht.

NEU

ADVENT, ADVENT BEIM WEINBÄCHER



Andreas Bächer

Ehe man sich's versieht, steht die Weihnachtszeit schon von der Tür – für viele die schönste Zeit des Jahres. Noch sieht man dem ganzen Tohuwabohu gelassen entgegen, doch dann verfallen alle dem üblichen Wahnsinn: Geschenke kaufen, durch die Menschenmassen auf dem Weihnachtsmarkt drängeln und ein Menü für den Heiligen Abend festlegen. Was ist da gemütlicher, als dem ganzen Stress mal ein paar Stunden bei Wein und Häppchen zu entfliehen und dabei auch noch tolle Ideen für das Weihnachtsmenü zu sammeln?

Genau das bietet Andreas Bächer, langjähriger Partner der Genussakademie, nun in seinem neuen Kurs in seiner Weinstube „WeinBäcker“ im Nordend an. In der Adventszeit ist das Ambiente mit Weihnachtsbaum, leuchtendem Schwibbogen und weihnachtlicher Dekoration die passende Umgebung für sein Advents-Special.

Deutsche Erzeuger müssen sich schon lange nicht mehr mit ihrem Rotwein vor dem ausländischen Wettbewerb verstecken – Sie verkosten eine spannende Auswahl, erfahren viel Wissenswertes rund um das Thema Wein und lernen diesen geschickt mit dem passenden Häppchen zu verbinden. Der Schwerpunkt liegt somit klar auf dem Weingenuss, der Wissensvermittlung und der harmonischen Kombination mit den kleinen, feinen Speisen.

MENÜ:

Hausgemachter Glühwein / Fränkischer Lebkuchen
Spätburgunder / Gebeiztes Thunfischtatar „Asia Style“
Rotweincuvée / Bergkäse
Schwarzriesling / Gänsebrust mit Rotkohl und Kartoffelkloß
Domina / Rinderfilet mit Balsamicosauce
Weißwein-Auslese und Lebkuchen-Orangen-Crumble

TERMINE:

Sa, 03.12.16, 18.00-21.00 Uhr
Sa, 17.12.16, 18.00-21.00 Uhr
WeinBäcker,
Nibelungenallee 29
60318 Frankfurt

79 € inkl. Getränke
69 € mit Genuss-Card



WIEDER DA

DIE ILLY KAFFEE- & COCKTAIL-PARTY



Das Team der Genussakademie

Auch im Jahr 2016 lädt der italienische Kaffeeröster illy wieder in die Räume der Genussakademie zu einer Kaffee- & Cocktail-Party ein. Termin ist diesmal Samstag der 12. November zwischen 18 und 22 Uhr.

Besonderes Highlight: Giovanni Burgarella Leiter der Università del Caffè von illy, wird von 17 bis 18 Uhr eine Verkostung der verschiedenen Monoarabica-Bohnen veranstalten und die jeweiligen Aromen und Noten erklären (nur für eine begrenzte Personenanzahl zugänglich). Wer also schon immer mal hinter die Kulissen eines professionellen Kaffee-Tastings schauen wollte, sollte sich hier rechtzeitig einen Platz sichern.

Unmittelbar anschließend beginnt dann die Kaffee- & Cocktail Party. Hier haben Gäste die Möglichkeit, die illy-Kaffeemaschinen und alle Kaffeesorten zu testen. Auch dieses Jahr wird es wieder Gelegenheit geben, sämtliche illy-Produkte mit einem Preisnachlass von bis zu 30% zu erwerben und sich damit rechtzeitig traumhafte Weihnachtsgeschenke zu sichern.

Vorgestellt wird neben Kaffeemaschinen und Kaffee auch die einzigartige illy Art Collection. Denken Sie jetzt schon an die Feiertage und sichern Sie sich einen der begrenzten Plätze auf der Kaffee- & Cocktail-Party der illy-Gruppe in der Genussakademie Medienhaus.

Begleitet wird das Event mit frisch von einem Teamkoch der Genussakademie zubereitetem Fingerfood und Häppchen, und Sie sehen richtig: Die Veranstaltung kostet keinen Eintritt – aber ohne vorherige Reservierung geht leider nichts!

TERMINE:

Sa, 12.11.16, 18.00-22.00 Uhr
Die Genussakademie

KOSTENLOS MIT VORHERIGER ANMELDUNG, SOLANGE DER VORRAT REICHT



FEINSTES FLEISCH – DAS TASTING!

FrischeParadies & Genussakademie

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

MENÜ:

Iberico-Schwein mit Erbsencreme, Röstzwiebeln und Rauchpaprikasauce

Langsam gegrillte Lammshulter mit Kichererbsencreme und orientalischem Grillgemüse

Rindfleischasting mit hausgemachten Pommes alu-mettes, Wildkräutersalat und gebratenen Pilzen

Portweinbirnen mit Nougatschaum und Spekulatius-Crumble

TERMINE:

Mo, 20.03.17, 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 Sternerestaurant eigentlich immer viel besser als bei Nordsee? Worin besteht der Unterschied zwischen Angelware und im Großnetz gefischten Tieren? Woran erkenne ich frische Muscheln beim Händler? Welchen Einfluss hat die Qualität der

Fische auf die Zubereitung? 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 Räumen 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 QSPF auf Safranrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten

Loup de Mer mit Kartoffel-Mousseline und Sauce Vierge

Apfel-Karamelldessert mit Vanilleparfait und Zimtsabayon

TERMINE:

Mo, 13.03.17, 18.30-22.00 Uhr

FrischeParadies, Lärchenstraße 101, 65933 Frankfurt

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

DIE GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

Astrid Keim

Astrid Keim führt in diesem Kurs durch die Seite der Gastronomie, die den meisten Restaurantbesuchern verborgen bleibt: Wie wird im Restaurant kalkuliert, woran erkennt man, ob das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, und was verbirgt sich hinter fantasievollen Namen auf der Speisekarte? Im Rahmen eines Drei-Gänge-Menüs aus der Küche ihres Mannes Eckhard 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 Gewürzlauch

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

Mousse au chocolat oder Kleine französische Käseauswahl

TERMINE:

Mi, 12.10.16, 18.30-22.30 Uhr

Mi, 23.11.16, 18.30-22.30 Uhr

Estragon, Jahnstraße 49, 60318 Frankfurt

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

Foto:

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 Milchlischgetränken, warm- und kaltschaumfähig.

Mehr Infos unter:
UEBERMILK.DE

 ÜBERMILK

 facebook.com/
uebermilk



GENIESSEN WIE DIE KÖNIGE: GÖTTLICHES BURGUND!

Bastian Fiebig

„La Bourgogne“ ist nicht nur eine der ältesten und interessantesten Kulturlandschaften Europas, sondern auch in kulinarischer Hinsicht mehr als nur eine Reise wert. Nicht umsonst schenkt die an hervorragenden Produkten so reiche Region einer kompletten Rebsortenfamilie ihren Namen: den sogenannten Burgundersorten, von denen Chardonnay und Pinot Noir im Mittelpunkt des burgundischen Weinbaus stehen. Dieser Kurs ist ein persönliches Angebot von Genussakademie-Direktor Bastian Fiebig für Genießer und Kenner. Er ist ein Kenner der Region und reist mit seinen Gästen an diesem Abend im Glas durch seine zweite Heimat von Nord nach Süd, von Chablis über die berühmten Weinhänge der Côte d'Or bis an den Fels von Solutré und ergänzt herausragende Weine mit kleinen Häppchen typischer Spezialitäten der Region. Vom Frischkäse mit Kräutern über Austern und den echten Jambon persillé bis zur Tarte aux pommes erleben Sie bei diesem faszinierenden Tasting die ganze Vielfalt des kulinarischen Burgund, verkosten außergewöhnliche Weine von leicht und frisch bis zu ganz großen Gewächsen und bekommen natürlich wertvolle Informationen und Tipps rund um diese völlig zu Unrecht als kompliziert verschriene Weinbauregion. Selbst anpacken müssen Sie hier nicht, dafür bleibt bei dem Programm auch keine Zeit – ein ganzer Abend nur zum entspannten Genießen.



MENÜ:

- Frischkäse mit Kräutern / Bourgogne Allgoté
- 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, 14.10.16, 18.30-22.30 Uhr
- Fr, 17.02.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

TAPAS UND WEIN BEIM WEINBÄCHER

Andreas Bächer

Sie verkosten eine schmackhafte Auswahl 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 zu Beginn 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 AB 2017:

- Prickelnde Begrüßung mit einem Secco
- Weincocktail „Sir Quincy“ – dreierlei vom Spundekäs'
- Weißwein Riesling – Ceviche vom heimischen Fisch
- Weißwein Sauvignon blanc – Avocado-Handkäs'-Tartar
- Kleiner Ausflug in die Sensorik von Weiß- und Rotwein
- Rotwein Spätburgunder – gebratene Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln
- Rotweincuvée – dunkles Schoko-Kardamom-Küchlein

TERMINE:

- Sa, 05.11.16, 18.00-23.00 Uhr
- Sa, 14.01.17, 18.00-23.00 Uhr
- WeinBäcker, Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt am Main

79 € inkl. Getränke | 69 € 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 Gindschmelgel 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, 19.11.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 28.01.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

89 € inkl. Getränke | 79 € 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 bester Herkunft und reicht dazu kleine Häppchen. 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, 29.10.16, 18.30-22.30 Uhr
- Sa, 21.01.17, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

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

SO GEHT WEIN

Martin Stachel

Sie trinken gerne Wein, wissen aber so gut wie nichts darüber und wollen 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 ein buntes Programm zusammengestellt, an dessen Ende jeder Teilnehmer mit dem sicheren Gefühl nach Hause gehen wird, in Zukunft 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:

- So, 26.11.16, 18.30-22.30 Uhr
- Die Genussakademie

79 € | 69 € mit Genuss-Card



Fotos: Shutterstock/bellflower/OlegDoroshin, Martin Stachel

PERLENDER LUXUS – DAS CHAMPAGNER-TASTING!

Bastian Fiebig

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. 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, 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, ausgewiesener Kenner der Champagne, begleitet diese Vergleichsprobe mit profundem Hintergrundwissen zum eleganten Thema und der richtigen Prise Humor!

TERMINE:

Sa, 26.11.16, 18.30-22.30 Uhr
Sa, 27.01.17, 18.30-22.30 Uhr
Die Genussakademie

139 € | 129 € mit Genuss-Card

SPITZENSEKT IN HANDARBEIT

Niko Brandner

Der Weinmacher und Sekt-virtuose hat gerade seinen ersten Jahrgang veröffentlicht und schon mal ein paar wichtige Auszeichnungen abgesahnt – 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. Jeder per Flaschengärung hergestellte Sekt muss nach entsprechender Lagerzeit auf der Hefe von dieser getrennt werden. Ein kompliziertes Verfahren, das Ihnen Niko Brandner zeigen wird. Dann dürfen Sie mal ran und selbst degorgieren! Sie haben 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 selbst, wie Ihr ganz persönlicher Lieblingssekt schmecken soll. Anschließend kommt noch ein ganz besonderes Etikett mit Ihrem eigenen Namen drauf, und dann können Sie das Ergebnis mit nach Hause nehmen. Später können Sie bei Niko Brandner jederzeit eine beliebige Menge Sekt nachbestellen, der exakt nach Ihren persönlichen Vorgaben degorgiert, dosiert und etikettiert wird.

TERMINE:

Sa, 29.10.16, 16.00-19.00 Uhr
Sa, 05.11.16, 16.00-19.00 Uhr
Griesel & Compagnie, Grieselstraße 34
64625 Bensheim

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



DIE MAGISCHE MISCHUNG: CURRY!

Monika Klingert

Nicht nur in Indien, 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? Auf jede dieser Fragen hat Monika Klingert 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. Während des vierstündigen Workshops können die Teilnehmer unter Anleitung aus drei verschiedenen Rezepturen ihr eigenes Currygewürz herstellen und anschließend natürlich mit nach Hause nehmen. Jeder wiegt, röstet und mörsert so lang, bis die perfekte Currymischung entstanden ist. Anschließend wird daraus ein schmackhaftes Curry-Gericht gekocht und zusammen gegessen.



ABLAUF & TERMINE:

Curry-Workshop mit Gewürzen, Kochen und gemeinsamem Essen.

Sa, 05.11.16, 17.00-21.00 Uhr
Sa, 27.01.17, 19.00-23.00 Uhr
senfwerk9, Marktplatz 2
35619 Braunfels

59 € inkl. Getränke



Mein Teemoment

Design Form: Barbara Schmidt

Modernes Teeporzellan inspiriert von den natürlichen Farben heimischer Tees. Sinnlich, natürlich, gemütlich: Porzellanunikate für ruhige, entspannte Augenblicke.

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.

Porzellan mit Flüsterbeschichtung
spülmaschinenfest



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


KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE

TOPF SUCHT DECKEL

 **Steffen Ott**



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

MENÜ:

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

TERMINE:

Sa, 05.11.16, 17.30-21.30 Uhr
 Sa, 21.01.17, 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, 02.11.16, 18.00-21.00 Uhr
 Mi, 01.02.17, 18.00-21.00 Uhr
 Die Genussakademie

49 €



PRIVATE



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 Perlzwiebeln, 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 Cassis-Sauce
- 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

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 Kilometer außerhalb Frankfurts berechnen wir Ihnen Fahrtkosten: 40 Cent/km.



50 REZEPTE DIE FUNKTIONIEREN.



Ein starkes Versprechen, das dieses Kochbuch jedoch wirklich einhält. Warum? Weil sämtliche Rezepte von tausenden Kursteilnehmern in der Genussakademie Frankfurt auf Herz und Nierchen getestet und für gut befunden, dann nochmals von David Fischer nachgekocht und schließlich auf den Punkt gebracht wurden!

So macht Kochen richtig Spaß: tolle Weintipps, spannende Menüideen, ausführliche Details zum Thema Abschmecken und nachvollziehbare Erklärungen der unterschiedlichen Fachbegriffe ergänzen die Rezepte und Machen SIE garantiert zum unschlagbaren Küchenchef am eigenen Herd!



RUSSISCHER BORSCHTSCH

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: SPORTLICH 135 MINUTEN,
ODER GEMÜTLICH 135 MINUTEN

Sie brauchen

200 Gr. Rindfleisch (Beinscheibe sollte passen)

200 Gr. Rote Bete

200 Gr. Weisskohl

Einen halben Bund Wurzelgemüse

1 grosse Gemüsezwiebel

2 Liter Rinderbrühe

4 Esslöffel Sauerrahm

1 Esslöffel Tomatenmark

1 Lorbeerblatt

Frisch gemahlener Pfeffer

20 Pfefferkörner

10 Körner Piment

Salz

2 Stängel Dill



Diese herrlich deftige und fruchtige Suppe gibt es in diversen regionalen Varianten – David Fischer gefällt die russische am Besten. Zunächst erhitzen Sie so viel Wasser in einem Topf, dass das

anschließend eingelegte Stück Fleisch gerade bedeckt ist, salzen ein wenig, lassen das Wasser kurz aufkochen und das Ganze dann zwei Stunden langsam auf kleiner Flamme köcheln.

Nun haben Sie viel Zeit, den Weißkohl, die Zwiebel und das restliche Gemüse zu schälen und in Würfel zu schneiden – den Kohl allerdings in Streifen! Dann schmoren Sie das Gemüse in einem Topf in Pfl anzenöl an, „tomatisieren“ (das heißt wirklich so) mit dem Tomatenmark, geben sämtliche Gewürze hinzu und gießen dann den vorbereiteten Rinderfond an, um die Suppe nun in Ruhe auf kleiner Flamme köcheln zu lassen.

Jetzt kochen Sie die Rote Bete in leicht gesalzenem Wasser gar, gießen das Wasser ab, schälen die kleinen Kugeln, würfeln sie und geben die Würfel in die köchelnde Suppe. Dann ist es an der Zeit, das Rindfleisch aus dem Wasser zu nehmen und ebenfalls in nicht zu kleine Stücke zu schneiden. Schwupp – hinein damit in die Suppe und wiederum weiterköcheln lassen, bis der Hunger der ganzen Sache schließlich ein Ende macht: Sie haben unterdessen den Dill gehackt, verteilen die Suppe auf Schalen oder tiefe Teller und garnieren mit je einem Löffel Sauerrahm und dem Dill – gut gegen Bärenhunger und ausgesprochen lecker!

FÜR 9,95€ BEI FOLGENDEN ADRESSEN:

• JOURNAL FRANKFURT Shop: bit.ly/PhgV8H • [GENUSSAKADEMIE.COM](https://www.genussakademie.com) • Im Buchhandel: SCHMIDT & HAHN am Hauptbahnhof | HUGENDUBEL (Hessen-Center & im Steinweg 12) | HESSEN-SHOP (Leipziger Straße 49 & Berger Straße 148) | KAUFHAUS HESSEN (Berger Straße 288) • [AMAZON.DE](https://www.amazon.de)

WOLFGANGS WEISSE WEIN-NÄCHTE



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

Das Jahrhundert der Jahrhundertjahrgänge

In der Werbung wird ja bekanntermaßen nicht an Superlativen gespart. Wenn es dabei um Wein geht, ist das natürlich kein bisschen anders, und um hier verallgemeinernd das Superlativ der Superlative zu benennen, haben manche Weinhändler, engagierte Liebhaber und auch Winzer einen Lieblingsbegriff: der Jahrhundertjahrgang. Inzwischen fast schon etwas inflationär benutzt, wurde für den deutschen Wein auch der Jahrgang 2015 vielerorts wieder einmal zu einem solchen gekürt. Man erzählt sich von sagenhaften Qualitäten und spricht emsig Kaufempfehlungen aus.

Ich rate da zur Gelassenheit. 2015 war ein gutes Jahr, ohne Frage. Aber auch ein schwieriges. Vor allem die extreme Trockenheit während der Sommermonate hinterließ ihre Spuren. vielerorts mussten die Weinberge mit Wasser versorgt werden, um das Schlimmste zu verhindern. Auch während der Erntephase war das Wetter alles andere als homogen. Oft kam es auf die kleinsten geografischen Unterschiede innerhalb der Lage an, ob der Winzer entspannt abwarten konnte oder 300 Meter weiter die Ernte starten musste, weil ihm trotz bester Weinbergarbeit Fäulnisdruck oder abfallende Säurewerte keine andere Wahl mehr ließen. Neben den Gutsweinen sind inzwischen auch die meisten Ortswein- und Lagenqualitäten auf dem Markt. Ja, es sind viele herausragende Weine dabei, aber auch welche, denen es am letzten Schliff fehlt.

Der Begriff Jahrhundertjahrgang hatte vor einigen Jahrzehnten sicher noch seine Berechtigung. Das lag aber eher daran, dass sich perfekte Jahrgänge zwischen damals öfters mal schwachen oder wirklich schlechten richtig profilieren konnten. Wirklich schlechte Jahrgänge gibt es inzwischen nicht mehr. Die Winzer sind heute sehr gut ausgebildet und haben technische Möglichkeiten und das Know-how, um den meisten Schwierigkeiten, die eine Vegetationsphase mit sich bringen kann, entgegenzutreten zu können. Selbst bei den sogenannten schlechten Jahrgängen zeigen sich bei qualitativ hochwertigen Weinen wahre Perlen – sie brauchen einfach nur etwas Zeit.

Ihr Wolfgang Feierfeil



DIE GEHEIMNISSE DER BARISTAS



Giovanni Burgarella

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

TERMINE:

Sa, 15.10.16, 11.00-15.00 Uhr

Sa, 18.12.16, 11.00-15.00 Uhr

Die Genussakademie

69 € inkl. Getränke



DER PROFI-BARISTA



Giovanni Burgarella

Auf vielfachen Wunsch bietet Giovanni Burgarella von der illy Universität del Caffè nun auch einen Fortgeschrittenenkurs für Esspressogenießer 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**

Appetit auf Region!

Die Lebensmittel der
Qualitätsmarke
„Geprüfte Qualität – HESSEN“
garantieren Ihnen ...

Sicherheit, Qualität, Transparenz

Überall in Hessen arbeiten
täglich Hunderte Landwirte,
Bäcker, Metzger, Keltereien
und viele weitere Handwerks-
betriebe gemeinsam für sichere,
neutral kontrollierte und hoch-
wertige Lebensmittel. Diese
regionalen Produkte erkennen
Sie an der Qualitätsmarke
„Geprüfte Qualität – HESSEN“.
www.qualitaetsmarke-hessen.de



MGH GUTES AUS HESSEN GmbH
Homburger Straße 9, 61169 Friedberg
Telefon: 06031/7323-5
Telefax: 06031/7323-79
E-Mail: info@gutes-aus-hessen.de
www.gutes-aus-hessen.de



Das Zeichen für regionale Lebensmittel





Darauf werden Sie fliegen!

In diesem Herbst findet am Frankfurter Airport zum dritten Mal die internationale Wein- und Genussmesse Destination Wine statt – diesmal ist die Genussakademie mit von der Partie!

Bereits im ersten Jahr sorgte die Idee einer Weinmesse am europäischen Drehkreuz Frankfurter Flughafen für reichlich Gesprächsstoff: Trotz des S-Bahn-Streiks ließen sich die Besucher im November 2014 nicht davon abhalten, in der pulsierenden Atmosphäre des Airports zahlreiche Weinmacher aus aller Herren Länder persönlich kennenzulernen, ihre Weine zu probieren und anschließend bequem per Lieferung in die eigenen vier Wände direkt vor Ort zu bestellen. Die Erwartungen der Veranstalter wurden voll erfüllt, im zweiten Jahr kamen dann schon einige hochinteressante Anbieter edler Spezialitäten wie Trüffel oder Kaviar, aber auch Käse und Austern hinzu, und da aller guten Dinge ja drei sind, kommt für die Destination Wine 2016 die Genussakademie an Bord und bespielt die Fläche im Bereich B des Terminal 1 mit einer großen Showbühne!

Hier werden neben diversen spannenden Tastings und Präsentationen zwei ausgesprochen beliebte Spitzenköche für Furore sorgen: Carmelo Greco, bester italienischer Koch Deutschlands und seit vielen Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, und Mario Lohninger, gebürtiger Österreicher mit Top-Restaurant in Frankfurt und innovativen Ideen mit alpenländischer Bodenhaftung bespielen die Bühne und erläutern währenddessen anschaulich und unterhaltsam die Geheimnisse ihrer Kochkunst. Dabei verwenden sie auch Produkte, die man nicht an jeder Ecke, wohl aber auf der Wein- und Genuss-

messe bekommt – praktisch, weil man so direkt vom Meisterkoch erfahren kann, was alles mit den kleinen, feinen Spezialitäten auch in den eigenen vier Wänden möglich ist.

Mit der bunten Schar anwesender Winzer ergibt sich natürlich eine hochbrisante Mischung, so dass an beiden Messetagen eher mit Party- denn mit Business-Stimmung zu rechnen ist. Lustige Extras wie beispielsweise das Weinspiel Vinophil, bei dem man spielend seine Weinkenntnisse testen kann, sorgen zusätzlich für gute Laune, als zusätzliches interessantes Thema steht diesmal Apfelwein auf der Agenda, und schließlich sorgen Aussteller wie Nordsee oder Käfer's für das leibliche Wohl der Besucher. Am Stand der Genussakademie beantworten die anwesenden Köche und Teammitglieder alle Fragen rund um Themen, Kurse, Rezepte oder einfach nur Tipps und Tricks rund um den Spaß am Herd. Kurz und bündig: Die Wein- und Genussmesse am Flughafen wird ein Riesenspaß, den Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen sollten. Also. Kalender nehmen, die Destination Wine am 5. und 6. November 2016 von 12 bis 19 Uhr eintragen und hingehen – wir freuen uns auf Sie!

Destination Wine 2016
5./6. November 2016, 12-19 Uhr
Flughafen Frankfurt, Terminal 1, Bereich B

Das 3 x 3 der guten Adressen



CHA DAO - CHINA TEA & ART

FRANKFURTER TEEHAUS | DIE KUNST DES TEEES

Erlesene und kostbare Tees:
Tee trinken | Teezeremonien | Teeverkostungen
Edelste Accessoire und ausgewählte Kunst:
Hochwertiges Teezubehör | chinesische Kunstwerke

Alles über die klassische chinesische Kultur:
Vorträge | Ausstellungen | Aufführungen

Kleine Köstlichkeiten:
Dim Sums & Sushi | Canapés & mehr

Chá Dào - China Tea & Art, Friedrichstraße 10-12
60323 Frankfurt am Main, T 069 - 830 47 126
Mo-Sa 09-22 Uhr, www.chadao.de, shop.chadao.de



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 FRANKFURT

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 Hint 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

Adventszauber in Südtirol

Kochen und genießen im Eisacktal mit Thomas Köster



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



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

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



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 stattdessen 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. Mani Nössing und dem Erbhof Unterganzner inklusive Weinprobe
- 3 mehrgängige Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants
- Kochkurs mit dem Hauben- und Sternekoch Peter Girtler, anschließend 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 €

Das 3 x 3 der guten Adressen



PETERSEN
GUTES ESSEN

KLEIN, FEIN, FRISCH UND FREUNDLICH ...

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

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



KAFFEEWERK ESPRESSIONIST

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

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

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

Kaffeewerk Espressionist: 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 / 660 2413
Mi/Do 14-19, Fr 14-20, Sa 12-16 Uhr,
www.whiskyforlife.de



GENUSS-SHOP

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

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



METZGEREI MIT TRADITION SEIT 1894

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

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



DIE FRANKFURTER WEININSEL TOUR - WEINPROBE-RUNDGANG DURCH BORNHEIMS EINZIGARTIGE 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 BESTEN ZUTATEN DER NATUR

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

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

Kröger's Brötchen
Grüneburgweg 55, 60323 Ffm, T 0 69 - 55 10 11
Mo-Fr 7 - 18.30, Sa 7.30 - 13 & So 7.30 - 11.30 Uhr
www.kroegers-broetchen.de

Villa Tortenspiel

KREATIVES SÜSSES GESTALTEN

Sie wollen perfekte Torten, Cupcakes oder Cakepops selberbacken?

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

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

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

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

Ritterlich residieren auf Burg Reichenstein



Burgführung, Rheinblick, Gourmetmenü, Übernachtung – ein Wochenende fernab vom Alltag mitten auf der Falkenburg mit Katrin Kleemann!

Die Burg Reichenstein, im Volksmund auch Falkenburg genannt, thront auf einem Bergvorsprung am östlichen Abhang des Binger Waldes und blickt auf eine lange, spektakuläre Geschichte zurück. Das ganze Haus atmet Geschichte, überall stößt man auf Zeugen aus früheren Zeiten, nicht nur im Burgmuseum, sondern auch im Restaurant Puricelli und in den seit Frühjahr 2016 eingerichteten Hotelzimmern. Nach aufwendiger Renovierung erstrahlt die Burg nun völlig „neu im alten Glanz“ und lädt jetzt zu einem faszinierenden Genusswochenende ein! Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, werden Sie im Kapelleninnenhof mit einem Glas Riesling-Sekt vom Mittelrhein empfangen. Anschließend erwartet Sie eine spannende Burgführung durch die historischen Räumlichkeiten, unterhaltsam gewürzt mit

Geschichten und Sagen rund um die mittelalterliche Festung. Ihre Gastgeberin Katrin Kleemann begleitet Sie in die Ahnengalerie, die romantische Bibliothek und schließlich auf die 1000-jährige Schildmauer. Dann geht es direkt ins in der Burg gelegene Restaurant Puricelli. Der Name geht zurück auf den 1719 geborenen Giacomo Antonio Puricelli, der Mitte des 18. Jahrhunderts vom Comer See nach Deutschland kam und dessen Familie später die Burg erwarb und zu neuer Blüte führte. Dort genießen Sie ein 3-Gänge-Menü kombiniert mit ausgezeichneten Weinen vom Mittelrhein. Nach einem Tag voller neuer und spannender Impressionen finden Sie in einem der 21 individuell eingerichteten Zimmer eine ruhige Nacht, bevor Sie am nächsten Morgen nach einem herrlichen Burgfrühstück wieder den Heimweg antreten.



ITTERLICH RESIDIEREN AUF BURG REICHENSTEIN

KATRIN KLEEMANN

MENÜ IM DEZEMBER:

Gegrillte Jakobsmuschel mit Kürbisconfit und Nussbutter Schaum

Rosa gebratene Entenbrust mit gebackener Pastilla, leichtem Kaffeejus und Rosenkohlblättern

Gebranntes Lebkuchenparfait mit Pflaume und Pumpernickel

MENÜ IM FEBRUAR:

Parfait von der Entenleber mit Blutorange und Haselnüssen

Filet und Bäckchen vom Black Angus Rind mit Trüffeljus, Selleriepüree und Rote Bete

Kombination von Apfel, Zimt und Ivoire-Schokolade

TERMINE:

Fr, 16.12.16, 16.00 Uhr – Sa, 17.12.16, 11 Uhr

Fr, 10.02.17, 16.00 Uhr – Sa, 11.02.17, 11 Uhr

ORT:

Burg Reichenstein, Burgweg 24
55413 Trechtingshausen

PREIS: 149 € | 139 € mit Genuss-Card

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

Valencia für Hobbyköche!

Drei Kochkurse plus Marktbesuch, Weinprobe, Stadtführung, Vier-Sterne-Hotel: Die Genussreise nach Valencia ist ein Highlight!

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



Fahrrad (Valencia ist flach wie ein Teller!), Lunch mit Horchata (herrlicher Erdmandelmilch) und Gebäck, abends dann

entspanntes Schlendern an der Strandpromenade, Weinprobe, Tipps und Tricks plus Tapasmenü in der Casa Montaña, einer der ältesten Tapasbars der Stadt, am nächsten Morgen gemeinsamer Einkauf in der riesigen Markthalle, anschließend Showcooking und Menü mit Sternekoch Bernd Knöllner bis in den Nachmittag, am nächsten Tag Ausflug zum Paella-„Papst“ Toni Montoliu in seine romantische Barraca mit Kochkurs und üppigem Menü – das Programm dieser Genussreise liest sich genauso aufregend, wie es ist! Sie wollen mehr sehen? Dann schauen Sie doch auf www.genussakademie.com vorbei – hier finden Sie eine umfangreiche Bildergalerie mit schönen Impressionen der letzten Genussstrips in diese herrliche Stadt!

VALENCIA – TRAUMREISE FÜR HOBBYKÖCHE

BERND KNÖLLER, TONI MONTOLIU, CASA MONTAÑA

LEISTUNGEN:

Welcome-Drink

Vier Übernachtungen inklusive Frühstücksbuffet im Vier-Sterne-Hotel Ayre Hotel Astoria

Begleitung der verschiedenen Events durch die deutschsprachige Führerin Ana Merelo

Dinner im Canalla Bistro by Ricard Camarena inklusive sämtlicher Getränke

Umfangreiche Führung durch Valencia mit dem Fahrrad (die Miete ist ebenfalls im Preis enthalten)

Lunch in der traditionellen Horchateria El Siglo mit Horchata (Erdmandelmilch) und Fartons (Gebäck)

Weinprobe mit Weinen der D.O. Valencia und Tapas-Kochkurs mit anschließendem Dinner inklusive sämtlicher Getränke in der traditionellen Tapas-Bar Casa Montaña

Morgendlicher Marktbesuch mit Bernd Knöllner Sterne-Showkochen und Lunch im Restaurant Riff inklusive sämtlicher Getränke mit Bernd Knöllner Ausführlicher Rundgang auf dem Bauernhof von Toni Montoliu, Paella-Kochkurs und Abendsessen 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 €

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



TUTTOLOMONDO WEIN, MARKT & MAHLZEIT

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

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



DER DUFT DER ALPENWIESEN

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

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



KULINARISCHE ABENTEUER - EINE VERKÖSTIGUNGSTOUR ÜBER DEN KAISERMARKT FRANKFURT

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

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



EINE WUNDERBARE REISE DURCH DIE WELT DES TEES

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

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



ITALIENISCHE ESPRESSO BAR IM NORDEND

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

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

Eine Nacht in der Toskana Deutschlands



Ein traumhaftes Wochenende mit Übernachtung!

Die Geschichte des hier ansässigen Weinhauses Henninger ist lang, und die Grundmauern stammen sogar aus dem Jahr 1615. Schon damals



wurde der Betrieb von der Familie Henninger geführt, doch 2010 kaufte Jochen Lampert, der hier zum ersten Mal

im zarten Alter von 6 Jahren mit seinen Großeltern zu Gast war, das Anwesen von Walter Henninger, dem Enkel jener Wirtsleute, die seit 1850 die Gastronomie im Weinhaus weit über Kallstadt hinaus bekannt machten. Hier waren schon Carl Benz und seine Frau Bertha Stammgast und die Brüder Fritz und Otmar Walter feierten ihre Meistertitel in dem Fachwerkgebäude. Mit dem Kauf verpflichtete sich Lampert, das Henninger so weiter zu führen, wie es schon immer war: Als Gasthaus mit viel Atmosphäre, ausgezeichnete Küche und ausgesuchten Weinen.

Nach einer ausführlichen Restaurierung sind die Umbauarbeiten nun abgeschlossen – Hotel und Restaurant sind wieder geöffnet und bieten auch exklusive GenussWochenenden an. Die Zimmer können bereits ab 14 Uhr bezogen werden, ab 15 Uhr erwartet Sie dann

Jens Bühler auf seinem Weingut und zu einer Weinprobe der Extraklasse mit ein paar kulinarischen Weinbegleitern. Zurück im Weinhaus Henninger haben die Teilnehmer dann Zeit, sich ein wenig auszuruhen, bevor es um 19 Uhr zu einem Gourmetmenü in drei Gängen mit korrespondierenden Weinen geht.

Nach einem spannenden Tag voller neuer und faszinierender Impressionen erwartet Sie ein komfortables Zimmer und die entspannte Nacht. Bevor Sie am nächsten Morgen erst gegen 12 Uhr den Heimweg antreten, steht noch ein ausgewogenes, üppiges Frühstück auf der Agenda – kleine, genussvolle Fluchten in die Toskana Deutschlands!

EINE NACHT IN DER TOSKANA DEUTSCHLANDS

CHRISTIAN JEGENDORF

LEISTUNGEN:

Eine Übernachtung mit Frühstück, Weinprobe auf dem Weingut Bühler und ein 3-Gänge-Gourmetmenü mit korrespondierenden Weinen.

ORT: WEINHAUS HENNINGER

Weinstraße 93, 67169 Kallstadt

TERMIN:

Sa, 03.12.16, 15.00 Uhr – So, 04.12.16, 12.00 Uhr
Sa, 11.02.17, 15.00 Uhr – So, 12.02.17, 12.00 Uhr

PREIS/PERSON:

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

Fürstlich kochen

Fürstlich residieren und genießen – Genusswochenende im Schlosshotel Gedern

NEUES MENÜ!

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 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.



FÜRSTLICH KOCHEN – GENUSSWOCHELENDE IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

HUBERTUS SCHULTZ

MENÜ:

Garnelen in Limonengrassauce mit Koriander, Mango und Wokgemüse

Im Ganzen gegartes Schweinefilet mit Parmaschinken, Tomate und Mozzarella und Basilikum überbacken, Gemüse-Cannelloni, Marsalasaucen
Mandel-Krokant-Eisparfait mit Ananas unter einer Chablis-Tonkabohnen Zabaglione

TERMIN:

Fr, 13.01.17, 17.00 Uhr – Sa, 14.01.17, 11.00 Uhr

PREIS/PERSON:

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

tegut...

LandPrimus

*Wo Qualität und Genuss
ihren Ursprung haben.*

**Schweinefleisch aus Vogelsberg und Rhön
aus artgerechter Haltung – Ohne Gentechnik.
Das ist natürlich gut.**

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

